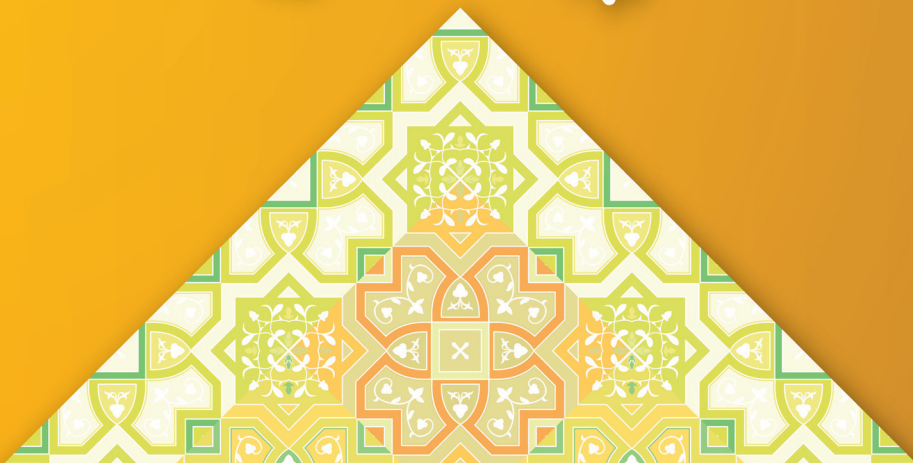


НАКО ТАШКОВ
ТРАЈАН ВЕЉАНОВ

ТЕХНОЛОГИЈА НА ПОСЛУЖУВАЊЕТО



Нако Ташков
Трајан Вељанов

ТЕХНОЛОГИЈА НА ПОСЛУЖУВАЊЕТО

Автори:
Проф. д-р Нако Ташков
Трајан Вељанов

Рецензенти:
Проф. д-р Науме Мариноски
Доц. д-р Васко Цуцулески

Лектура:
Даница Гавриловска Атанасовска

Компјутерска подготовка:
Славе Димитров

Издавач:
Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип

За издавачот:
Проф. д-р Борис Крстев

Печати:
Печатница „2-ри Август“ - Штип

Тираж: 500 примероци

CIP - Каталогизација во публикација
Национална и универзитетска библиотека “Св. Климент Охридски”, Скопје

642(075.8)

ТАШКОВ, Нако

Технологија на послужувањето / Нако Ташков, Трајан Вељанов. -
Штип : Универзитет “Гоце Делчев”, Факултет за туризам и логистика,
2011. - 197 стр. : илустр. ; 23 см

ISBN 978-608-4504-12-2

1. Вељанов, Трајан [автор]

а) Ресторанско послужување - Високошколски учебници

COBISS.MK-ID 89836810

УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ – ШТИП
ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И ЛОГИСТИКА

**Нако Ташков
Трајан Вељанов**

ТЕХНОЛОГИЈА НА ПОСЛУЖУВАЊЕТО

Штип 2009 година

ВОВЕД

Учебникот „Технологија на послужувањето“ е изработен според изработената наставна програма и е наменет за студентите при Факултетот за туризам и бизнис логистика во Република Македонија.

Во својата содржина учебникот по предметот Технологија на послужувањето го опфаќа следново: простории во кои се врши послужувањето; видови на угостителски објекти во кои се врши послужување на храна и пијалаци; стручен персонал за послужување; опрема и инвентар за послужување; карти за избор на услугите во послужувањето; запознавање со пијалациите и начинот на послужување; ресторанско послужување на јадења, супи и чорби; послужување на вино и дегустација; пречекување, сместување и испраќање на гостите; организациони системи и начини на послужување; дневни оброци; свечени приеми во угостителството; банкет (свечен ручек-вечера), коктел партија, ладно бифе, чајанка, банкет од протоколарен карактер, пикник, гарден партија, интимна и доцна вечера; довршување-подготвување јадења пред гостите (фламбирање), во еден дел е опфатено и барменството итн.

Авторот

КРАТОК ПРЕГЛЕД НА ИСТОРИСКИОТ РАЗВИТОКОТ НА УГОСТИТЕЛСТВОТО

ПОГЛЕД ВО МИНАТОТО

Луѓето во првобитното општество живееле во заедници на определена територија што ја користеле за својот опстанок. На таа територија ги собирале плодовите, се занимавале со лов и со риболов и така живееле примитивно, хранејќи се со сурово месо, риби, плодови и со корење од растенијата. Со текот на времето, кога на односната територија ќе биле исцрпени сите природни богатства за исхрана, заедницата ја напуштала таа територија и се преселувала на друга, која давала подобри услови за исхрана.

Меѓутоа, и во таквите услови на живеење луѓето од една заедница се посетувале меѓу себе, при што едни на други им искажувале нужно гостопримство, кое со време сè повеќе се вкоренувало и добивало сè посовршени форми. Така, денеска гостопримството, повеќе или помалку, го има кај сите народи и тоа како кон своите блиски и пријатели, така и кон подалечните, па и странците. Колку се чести примерите од живите преданија и од народните умотворби во кои му се укажува гостопримство на заскитаниот патник, му се нуди храна и преноќевалиште.

Во робовладелското општество, користејќи го трудот на робовите, робовладелците произведувале повеќе материјални добра отколку што можеле да потрошат. Во прво време своите вишоци тие ги заменувае (ги трампале) за други производи што им недостасувале, а подоцна ги продавале. Така почнала да се развива трговијата. На овој начин се јавила потребата луѓето да патуваат од едно место на друго, каде што добивале храна и преноќевалиште.

Со текот на времето се формирале силни и големи држави, како во Европа, така и во Азија и во Африка. Стоките од една земја во друга долго патувае со карвани, така што се јавила потребата од попатни прифатилишта за исхрана и преноќевање на луѓето и добитокот. Овие прифатилишта во почетокот биле примитивни, но со текот на времето се усовршувале, така што тие претставуваат и први угостителски објекти. Во Римската империја, на пример, постоеле угостителски објекти по должината на патиштата каде што поминувале карваните, како и во местата каде се одржувале спортски игри и разни прослави. Римскиот историчар Тацит наведува дека во тоа време постоеле посебни угостителски објекти за мажи, а посебни за жени, а кои биле поделени за сместување на гости од разни слоеви на општеството.

За развојот на угостителството придонесла и поштата. Во прво време усните и писмените информации ги пренесувале гласници, кои јавале на коњи. Гласниците своите коњи морале да ги заменуваат на одредени места, каде се хранеле и одморале за да го продолжат патот. Подоцна поштата се пренесувала со коли, за чии потреби исто така биле нужни попатни постојки за одмор и исхрана, кои всушност претставувале еден вид гостилници.

За време на Римската империја вакви објекти постоеле и на Балканскиот Полуостров, кои бројно се зголемуваат по доаѓањето на Турците. Угостителските објекти од ова време (карван-сараи) биле обидани со високи и дебели сидови, без прозорци од надворешната страна, за да бидат заштитени од напади. Патниците со себе носеле сè што им било нужно, како постелина и покривки.

По градовите се граделе анови, кои според својата градба биле слични на карван-сараите, но на патниците им давале подобри удобства. Во некои од ановите во посебни простории се одвивала и трговија.

Во времето на феудализмот стоката во европските земји се превезувала со коли. Затоа по должината на патиштата никнувале сè повеќе угостителски објекти кои на патниците им ги давале своите услуги. Тие тука добивале храна и пијалак, а по потреба и ноќевале. Колите и коњите се внесувале во широки дворишта и штали. Во феудализмот, во градовите се развивале разни занаети. За да изучат некој занает, младите луѓе оделе во градовите, особено во оние во кои работеле познати мајстори како добри стручњаци. Тие најчесто патувале пеш, бидејќи главно биле сиромашни. Кога ќе ги затекнала ноќ, тие се молеле да ги примат на ноќевање во некој манастир или во дворот на феудалниот господар.

Манастирите имале посебни одделенија (хоспитум) во кои ги примале патниците на ноќевање. И во феудалните дворци, како и по куќите, имало место за послужување на патниците што биле примани на ноќевање.

Во времето на развиениот феудализам во европските градови постојат веќе крчми во кои се точат пијалаци и гостилници во кои гостите добиваат храна и пијалаци, а по потреба и ноќевање. Како што се здружувале занаетчиите во цехови за да ги штитат своите социјални интереси, така и сопствениците на гостилниците организирале свои цехови за да можат да се борат со економска борба против феудалните господари на чија територија се наоѓале, бидејќи феудалците им наплатувале висок данок.

Развитокот на угостителството придонесол за развојот на поштенскиот сообраќај, кој во времето на феудализмот се одвивал со коли.

Поштенската кола не превезувала само стока, туку и патници.

Посебно превозно средство претставувале дилижансите, кои одвреме-навреме престојувале во некои населени места кои имале соодветни гостилници. Тука патниците малку ќе се одмореле, ќе се поткрепеле со храна и со пијалаци, уморните коњи ќе ги заменеле со одморени и ќе го продолжиле патот истиот ден или ќе ноќевале кај угостителите, а утрента ќе го продолжиле патувањето.

Со зголемениот развој на производството во европските градови (занаетчиските работилници прераснуваат во мануфактурни) сè поголемо количество од производството се изнесува на пазарот, па според тоа трговијата станува сè пожива. Трговците морале сè повеќе да патуваат и да бараат пазари за продажба на стоката. Ваквото раздвижување на трговијата условило поголем развој на сообраќајот, а со тоа и на угостителството.

Во подобрите гостилници во големите градови се послужувале поголем број оброци и поразновидни јадења, а и опремувањето се подобрило, бидејќи угостителите се труделе да ги задоволат потребите на своите гости, да ги привлечат за да дојдат повторно кај нив.

Кон половината на XVII век во Париз веќе постојат првите хотели, а набрзо потоа и во другите европски земји се градат хотели, како на пример, во Англија, Белгија, Италија, Германија, Холандија итн. Во XVIII век веќе во своите европски земји постојат хотели. Меѓутоа, посебна намена имаат хотелите во Швајцарија, зашто поради своите природни убавини оваа земја станала привлечна за туристите. Тука, во прекрасните планински места, се градат хотели што ќе можат да примаат гости на подолго престојување. Така, постепено настанува хотелиерството во Европа, при што Франција и Швајцарија имаат значајна улога.

Во натамошниот развиток на угостителството особено значење имаат индустриското производство и сообраќајот, а особено железничкиот.

Со изградбата на големи трговски, административни и сообраќајни центри, а истовремено и во помалите градови, каде што има услови и потреби, брзо никнуваат угостителски објекти, така што угостителството е во постојан подем. За да се обезбедат кадри што ќе работат во угостителските објекти, здруженијата на гостилничарите и на хотелиерите во европските земји ги основаат првите угостителски училишта.

Угостителските објекти во европските земји се градат според планот за развој на угостителството. При составувањето на планот се земаат предвид повеќе фактори, но еден од најважните е потребата на самото општество.

Хотели денеска се градат насекаде каде што ќе се укаже потреба за тоа, меѓутоа, посебно внимание се посветува на изградбата на угостителски

објекти што се наменети за закрепнување и за одмор на работните луѓе. Овие објекти се градат зависно од природните услови на секоја земја и тоа крај морските и езерските брегови, на планините, на местата каде има воздушни и минерални бањи итн.

Целокупното уредување на таквите објекти е приспособено според потребите на луѓето, кои во нив ќе минат определено време.

УГОСТИТЕЛСТВОТО ВО МАКЕДОНИЈА

Во подалечното минато во Македонија не биле изградени некои посебни хотели, ниту угостителски објекти за сместување, за исхрана и за служење пијалаци. Се ноќевало во анови и карван-сараи.

Нови видови на угостителски објекти се јавуваат дури кон крајот на XIX век. Во 1896 година во Скопје е изграден хотелот „Тури“.

Угостителството почнува да се развива дури по 1918 година, а посебно по изградбата на железничката пруга Белград-Солун, со што се забрзува развитокот на патничкиот и на туристичкиот промет на ова подрачје. Центри на современо и развиено угостителство стануваат градовите: Скопје, Битола, Охрид, како и некои планински и зимски туристички центри, како Попова Шапка, Пелистер и други.

Малиот број хотели и други угостителски објекти, што постоеја пред војната, беа мошне неразвиени. Нив ги држеа приватни угостители, така што не водеа сметка за унапредувањето на угостителството, туку гледаа само што повеќе да заработат.

Повеќе не се поднесуваат исчадени меани, кафеани каде што се точи пијалак и каде што не се води сметка за удобноста на гостите.

Нашава Република ги има сите услови за развиен туризам, бидејќи изобилува со природни убавини и со историски споменици. Има прекрасни езера, лековити бањи, клисури, планини, реки итн., што е главен предуслов за современо угостителство.

Од ослободувањето до денес, во нашава Република, во одделни туристички места се изградени угостителски објекти со современ комфор, особено крај бреговите на Дојранското, Преспанското и Охридското Езеро, во Струга и во Охрид. На магистралниот пат „Братство–Единство“, кој почнува од Куманово преку Скопје, Велес, Градско, Неготино до Гевгелија, исто така се изградени хотели, ресторани и мотели од кои најпознати се: мотел „Рамковци“ кај Куманово, хотелот „Белви“ покрај Скопје, мотелот „Катланово“ во Катланово, мотелите „Романтик“ и „Лозар“ на езерото Младост и мотелот „Македонија“ кај Велес, туристичкиот павилјон-

ресторан „Стоби“, хотелот „Парк“ во Неготино, покрај реката Вардар во близина на Гевгелија е изграден мотелот „Инекс“ и на граничниот премин Богородица кон Грција е изграден еден од најсовремените и најмодерни угостителски објекти, хотелот „Фламинго“ (Сл. 1.).

Недостиг од угостителски објекти се чувствува во нашите лековити бањи, со исклучок на Дебар, Банско-Струмица и Негорци кај Гевгелија.

За оспособување на стручните кадри во угостителството, во нашава Република работат шест угостителски училишта и тоа: во Скопје, Охрид, Гевгелија, Штип, Крушево и во Тетово.

ЗАДАЧА И УЛОГА НА ПОСЛУЖУВАЊЕТО ВО УГОСТИТЕЛСТВОТО

Послужувањето во угостителството го опфаќа давањето услуги во јадења и пијалаци.

Смислата на послужувањето се состои во тоа гостинот да се послужи со јадење или со пијалак на начин што му одговара нему, како и на навиките и на обичаите на средината. Овде ќе стане збор за послужувањето во ресторани, во хотелски соби, во кафеани и во барови, при што ќе се укаже на нужното гостопримство од страна на послужниот персонал, каде спаѓаат подготвителните операции што се вршат пред доаѓањето на гостите, пречекот на гостите, служењето со јадења и пијалаци (послужување во потесна смисла), наплатувањето на консумациите, завршувањето на услугите и испраќањето на гостите.

Во подрачјето на послужувањето спаѓаат некои посебни работи кои се вршат пред гостинот, како што се: транжирање на месото, филивање риби, фламбирање, сè до довршувањето на некои јадења пред гостите.

СТРУЧНО ПОСЛУЖУВАЊЕ

Под поимот **послужување** во угостителството подразбираме давање услуга во храна и точење пијалак на посебен угостителски начин. Под послужување во широка смисла ги подразбираме сите оние работи кои персоналот ги извршува брзо и економично, услуга во прехрана, точење пијалаци, приготвување разни јадења пред гостинот и вршење на сите подготвителни работи во послужување на гостинот.

Под стручно послужување се подразбира послужување според дадени правила и примена на вештина и техника при работата.

Стручната способност на лицето во ресторанот треба да ги задоволува барањата на гостите, а да ги штити интересите и угледот на ресторанот. Однесувањето на келнерот кон гостинот го претставува нивото на солидност во работата. Квалитетот на тој однос се одразува во кругот на клиентите, кој или постојано расте, или стагнира, или пак опаѓа. Значи, стручното, културното и економичното работење се суштествени предуслови за квалитетно послужување. На тој начин се постигнува двоен ефект: прво, гостите остануваат задоволни, што значи дека пак ќе навратат во објектот и, второ, работната организација има поголем приход. Се разбира дека за целосен успех на ресторанот, многу е важен и квалитетот на јадењата и на пијалациите.

Прашање - Што подразбираме под стручно послужување?

ПОСЛУЖУВАЊЕ НА ГОСТИТЕ

Персоналот за послужување, покрај тоа што треба да поседува знаење, мора да ги познава и сите правила за убаво, пристojно и културно однесување. Општо е познато дека од однесувањето на угостителските работници, од нивната вештина и умеење, многу зависи успехот на угостителскиот објект.

Затоа, угостителскиот работник е должен да се однесува добро кон гостите, кон работниците и службениците во организацијата.

Со гостите персоналот за послужување не смее да се впушта во подолг разговор, туку само накратко да одговара на нивните прашања. Со своето лично залагање послужниот персонал треба да настојува да ги задоволува сите гости во рамките на разни видови угостителски услуги, без разлика на националноста, степенот на образование, полот и др.

Кога гостинот влегува во угостителскиот објект, тој треба да почувствува пријатност, удобност и гостопримство како да се наоѓа во својот дом.

Меѓусебниот разговор на персоналот за послужување во угостителскиот објект ќе се води полугласно, со кратко разбирање и договарање, онака како што постапуваат културни луѓе.

Исто така и поздравите на гостите не се искажуваат гласно и од далеку. Поздравувањето се искажува накратко, пристojно, како на пример: добро утро, добар ден, добра вечер, добра ноќ, до гледање, односно до видување и сл.

Сите гости се поздравуваат подеднакво пристojно и културно, а не само оние што даваат „подарок“. Длабоки поклонувања не се нужни!

Шефот на салата, или друго определено лице, е должен да му најде место на секој гостин. При поаѓањето кон местото, се дава знак со рака, а потоа мал поклон.

Потребно е на гостинот да му се помогне при соблекувањето на мантилот или на зимското палто. Доколку гостинот носи некој предмет во рацете, предметот му се прифаќа, а доколку тој не го дозволува тоа, тогаш не треба да се биде наметлив.

Облеката, односно зимското палто или мантилот се носат во гардеробата. Доколку гостинот има шал и ракавици, тие се ставаат во џебовите. За секое однесено палто или мантил во гардеробата, на гостинот му се носи блок.

Кога гостинот ќе пријде до масата, неговиот стол послужниот персонал го потргнува малку, колку што му е потребно на гостинот за да седне удобно. Зборовите што се применуваат во угостителството, приближно се: „Повелете, по ваша желба!“, „Со што можам да Ве послужам?“.

Ако гостинот посака листа на јадењата, тогаш таа му се подава од десната страна. По посетата на гостинот во угостителскиот објект, послужниот персонал треба да се наоѓа во непосредна близина, затоа што при станувањето столот треба да му се тргне.

Тогаш на гостинот му се носат сите предмети што се наоѓаат во гардеробата или на друго место што е наменето за таа цел.

Потоа послужниот персонал му помага на гостинот при облекувањето, ја отвора вратата и го поздравува со „До гледање, повелете пак“.

ПРОСТОРИИ ЗА ПОСЛУЖУВАЊЕ

Угостителскиот објект мора да располага со простории во кои може да одвива произведен-технолошки процес на работа. Потребни се простории во кои се врши подготовка, односно продажба на одредени угостителски услуги.

Во простории за послужување спаѓаат: ресторан, експрес-ресторан, ресторан за самопослужување, млечен ресторан, гостилница, народна кујна, бифе, кебапчилница, кафеана, чајдилница и бар.

РЕСТОРАН

Рестораните се големи угостителски објекти кои работат цел ден. Во нив гостите се нудат со разновидни јадења од домашна и од странска кујна, домашни и странски вина и алкохолни и безалкохолни пијалаци. Ресторанот е составен дел на хотелот каде што гостите се нудат со разновидни специјалитети од домашна и од интернационална кујна. Во некои ресторани се нудат одредени специјалитети, па ги нарекуваме специјализирани ресторани, како на пример: рибен ресторан, ловечки, национални ресторани, диетални, вегетаријански, грил-ресторани, гостилница, експрес ресторан, ресторан за самопослужување, таверна, кафеана, народна кујна, бар.

Експрес –ресторан

Експрес-рестораните мораат да ги исполнуваат условите предвидени за рестораните, како и да имаат соодветни уреди за одржување погодна температура на јадењата.

Експрес-рестораните можат да имаат стоечки пултови за послужување на гостите.

Ресторан за самопослужување

Ресторанот за самопослужување, покрај условите предвидени за ресторан, мора да има и линија покрај која се наместени затоплени витрини за топли јадења и разладни витрини за ладни јадења и за пијалаци од кои гостите претежно сами се послужуваат.

Во трпезаријата на ресторанот за самопослужување мора да има најмалку 50% од капацитетот со маси и столови за седење, а остатокот може да биде опремен со стоечки пултови.

Млечен ресторан

Млечниот ресторан по својата големина и начинот на работење мора да одговара на ресторан и мора да ги исполнува условите пропишани за тој вид објекти.

Сидовите на трпезаријата на млечниот ресторан до висина најмалку 1,80 метри од подот мора да бидат обложени со керамички плочки или со сличен материјал, или да бидат бојосани со бела или со некоја друга светла мрсна боја.

Гостилница

Во гостилницата се приготвуваат и се послужуваат топли јадења, специјалитети и пијалаци.

Точилницата на гостилницата може да биде поставена и во трпезаријата. Во точилницата мора да има вода за миене. Издавањето на јадењата од кујната може да се врши низ соодветен отвор директно во трпезаријата, но мора да биде обезбедено одвоено ракување со чистите и нечистите садови.

Народна кујна

Во народната куја се приготвуваат и послужуваат поедноставни топли и ладни јадења. Во неа не смеат да се приготвуваат и да се послужуваат специјалитети и да се точат алкохолни пијалаци.

Бифе

Во бифе се служат пијалаци, напивки и ладни јадења.

Бифето по правило има само просторија за послужување на гостите.

Во просторијата за гости мора да има точилница и високи маси на кои гостите се послужуваат стоејќи.

Во бифето можат да се поставуваат и маси со столови, доколку неговата површина е поголема од 20 метри квадратни.

Ќебапчилница

Во ќебапчилницата се приготвуваат и се служат специјалитети од месо, приготвени на скара. Тука гостите, освен со јадење, можат да се служат и со алкохолни пијалаци.

Ќебапчилницата мора да има простор за приготвување, за служење на храната и простор за миење на приборот за јадење.

Кафеана

Кафеаните се угостителски објекти во кои се послужуваат топли и ладни пијалаци, алкохолни и безалкохолни, ладни и топли јадења, слаткарски производи и овошје.

Ако хотелот не располага со сала за појадок, тогаш во кафеаната се послужуваат и појадоките.

Кафеаните според комфорот се делат на австриски и на француски тип кафеани.

Австрискиот или виенскиот тип кафеани се побогато опремени во класичен стил. Имаат современ комфор, а на гостите им се овозможува дневна разонода (разни списанија, весници и др.), додека навечер гостите слушаат класична музика.

Во некои краишта на нашава земја вакви кафеани постоеле до Првата светска војна, кога биле адаптирани и преуредени во кафеани од современ тип.

Во виенскиот тип кафеани гостите се задржуваат подолго време и затоа столовите треба да бидат поудобни за седење, односно да бидат полуфотелји.

Првата кафеана во Европа се спомнува во 1590 година, во Сараево. Во 1660 година се отворила таква кафеана и во Мостар. Нешто подоцна, во 1683 година кафеана се појавила и во Виена, во Англија во 1650 година, во Франција во 1671 година, во Хамбург во 1678 година, во Берлин во 1721 година, а во Загреб во 1749 година.

Кафеаните се отворени преку цел ден и тоа од 6 до 22 часот.

Кафеаните секогаш треба да бидат чисти, а масите декорирани со цвеќиња. Масите во кафеаните можат да бидат тркалезни, квадратни и правоаголни, а озгора обложени со мермер или со некоја друга материја која лесно се чисти.

Масите во кафеаните не се покриваат со чаршафи. Ако хотелот не располага со сала за појадок, тогаш еден дел од масите во кафеаните се покриваат со чаршафи во пастелни бои. Во тој случај порачките на гостите им се носат на послужавник кој се остава пред нив. Во кафеаните треба да работат квалификувани угостителски работници и да ги познаваат сите видови топли и ладни напивки, алкохолни и безалкохолни пијалаци.

Во кафеаните можат да се послужуваат разни видови појадоди. Келнерот ги подготвува односно ги врши сите операции што се потребни за појадок, тој го подготвува: путерот, џемот или медот, ги подгрева чашите за чај, чајниците итн.

Во кафеаните се послужуваат и меѓуоброци.

Францускиот или таканаречениот царски тип кафеани се современо опремени објекти во кои гостите не се задржуваат подолго време, затоа не им се овозможува некоја посебна разонада.

Кафеаните треба да ги имаат сите потребни помошни простории за прием на гости и тоа: сала за прием на гости, кафе-кујна, офис и точилница на пијалаци.

Салата за прием на гостите може да биде на кат или на меѓукат во состав на хотелот или пак посебно од хотелот.

Салата за прием на гостите може да биде опремена со тркалезни, квадратни и правоаголни маси.

Ако во кафеаната се послужуваат и пијалаци, тогаш таа се дели на два дела, така што едниот дел се прекрива со чаршафи во пастелни бои и масите се сервираат за предвидените пијалаци.

Другиот дел од кафеаната служи за послужување на ладни и топли напивки, алкохолни и безалкохолни пијалаци и овошје. Доколку кафеаната нема специјален уред за вентилација, таванот не смее да биде понизок од 3,5 метри.

Чајилница

Во чајилницата по правило се служи чај и други напивки, како и безалкохолни пијалаци.

Бар

Во барот обично се приготвуваат и ноќе се послужуваат алкохолни и безалкохолни пијалаци и напивки, како и јадења по порачка. Барот обично е лоциран во приземјето или на последниот кат од хотелот. Причина за ваквата локација е желбата да се избегне вревата, која го нарушува мирот на гостите во хотелот.

Барот треба да му е достапен на надворешниот свет, па затоа неговиот влез води од улицата. Така гостите не мораат да поминуваат низ холот на хотелот. Барот мора да има простор за музика и играње. Просторот за играње по својата големина треба да одговара на големината на барот. Ако во барот се одржуваат артистички и слични приредби, за изведувачите треба да се уреди машка и женска гардероба, со мијалник и туш, со ладна и топла вода.

Постојат различни видови барови. Барови што претежно нудат услови

за пијалак и разонода: денсинг бар - бар за играње, американ бар, аперитив бар, вариете бар - кабаре, диско клуб бар, снек бар, млечен бар, автоматик бар, квик бар.

ВИДОВИ РЕСТОРАНИ И НИВНИТЕ КАРАКТЕРИСТИКИ

Ресторан од минувачки тип

Рестораните од минувачки тип главно работат со повремени гости (минувачи), а можат да бидат во состав на хотел или самостојни. Доколку се во состав на хотел, а во него има кафеана или сала за појадок, тогаш појадокот се служи во тие простории. Работат главно врз база на листа на јадења, а во помал обем подготвуваат и посебно мени.

Доколку се приготвува мени, обично тоа се специјалитети на денот. Ваквите ресторани обично работат за време на ручекот и вечерата. Во наши услови ручекот обично се послужува од 12 до 15 часот, а вечерата од 19 до 22 часот.

Пансионски ресторан

Пансионските ресторани најчесто се во состав на хотел и вршат услуги за оние гости кои по правило остануваат најмалку три дена во хотелот. За разлика од рестораните со минувачки карактер, пансионските ресторани подготвуваат дневно мени за одделни оброци според бројот на гостите.

Диетален ресторан

Диеталните ресторани обично се наоѓаат во состав на болници, санаториуми и во поголеми индустриски центри.

Вегетаријански ресторан

Вегетаријанските ресторани готват растителна храна т.е. јадењата главно ги приготвуваат без месо, па затоа се вбројуваат во ресторани од посебен вид. Вакви ресторани најчесто се среќаваат во средоземното подрачје, а помалку во континенталните делови од Европа.

Национален ресторан

Националните ресторани се уредени во национален стил. Во нив се послужуваат народни јадења и домашни специјалитети. Некои од овие јадења се послужуваат на посебен начин, а често и во посебен инвентар (Сл. 2 и 3.).

Ловечки ресторан

Овој ресторан е опремен во стилот на своето име. Овде се послужува и приготвува јадење пред сè од дивеч (Сл. 4.).

Рибен ресторан

Рибните ресторани се карактеризираат со приготвување јадења од риби, ракови, школки и други продукти од морето и од слатководните води (Сл. 5 и 6 а, б и в.).

Кафе-ресторан

Кафе-ресторанот е посебен вид локал во кој за време на главните оброци (ручекот и вечерата) се служат соодветни јадења, додека во меѓувреме се вршат кафеански услуги.

Таверна

Ова е посебен вид ресторан уреден во рустикален стил, во приземје или визба. Нуди разни локални односно регионални специјалитети. Изразот „ТАВЕРНА“ се употребувал за гостилница во стариот Рим.

Пивница

Пивницата е вид ресторан со изразено широк избор на пива и некои готварски специјалитети.

ВИДОВИ БАРОВИ И НИВНИТЕ КАРАКТЕРИСТИКИ

Има повеќе видови барови. Овде, ќе стане збор за најпознатите.

Денсинг-бар

Овој вид барови се многу сакани од граѓаните, бидејќи им овозможуваат разновидни разоноди во доцните часови. Обично почнуваат со работа во 21 часот и работат до 3 часот, а некои работат и цела ноќ, според потребите.

Освен танци, забавно-ноќните барови приредуваат разни програми, како: стриптиз, маѓепсничко-артистички точки, уметнички точки, хумористични програми и друго. Гостинот во овие барови, покрај алкохолни и безалкохолни пијалаци, може да добие и барски коктели, аперитиви, а некои од нив имаат и грил.

Американ-бар

Американ барот е всушност претходникот на сите барови. Во него има кружна тезга, високи столчиња зацврстени на подот. Гостите се служат непосредно покрај тезгата, која го дели гостинот од барменот. Подоцна дошло до специјализирање на баровите според видот на услугата, начинот на давање на услугата и времето во кое работат.

Аперитив-бар

Овој бар има за цел со асортиманот на пијалаци (готови и коктели) да отвори апетит кај гостите пред оброк. Гостите обично седат на високи барски столови до пултот. На барското тезге, обично, се наоѓаат разни придружници на аперитивот, како: солени бадеми, кикиритки, маслинки и др. Освен тоа, може да се добие и канапеи.

Аперитив баровите можат да бидат во состав на хотели и ресторани, а можат да бидат и самостојни (Сл. 7.).

Млечен бар

Во него се послужуваат млечни производи, едноставни млечни јадења, безалкохолни пијалаци, сладоледи, сендвичи, кафе и друго. Работи само во текот на денот.

Вариете (кабаре бар)

Ова е објект во кој се изведува артистичка програма за разонода на гостите (глумци, илузионисти, пејачи и други). Има и простор за играње.

Квик-бар

Овој бар претставува комбинација на најмодерен автоматик и снек-бар. Определени услуги што не можат да се добијат од автоматот се подготвуваат на пултот - барот, кој се наоѓа во истата просторија, а гостите се послужуваат сами.

Диско-клуб

Диско-клубот е угостителски објект во кој најчесто доаѓаат помлади луѓе. Музиката се изведува од автомати и слични технички уреди со кои раководи диск-џокеј. Се послужуваат поедноставни ладни јадења, алкохолни и безалкохолни пијалаци.

Прашања и вежби:

- 1. Што се угостителски објекти?***
- 2. Кои простории спаѓаат во угостителски објекти за послужување?***
- 3. Што е ресторан?***
- 4. Кои ресторани спаѓаат во специјализирани ресторани?***
- 5. Направи споредба помеѓу: млечен ресторан, диетален ресторан и вегетаријански ресторан.***
- 6. Што е кафеана и колку типови на кафеани има?***
- 7. Што е бар и колку видови на барови има?***
- 8. Кои барови даваат услуги со пијалак и разонода?***

РЕСТОРАНИ НА ПРЕВОЗНИ СРЕДСТВА

Угостителски услуги за исхрана се даваат и во превозни средства: воз, брод, авион и др.

При подолго патување се јавува потреба од овој вид услуги. Овие услуги денес се достапни за најголемиот дел од патниците, па затоа сè помасовно се користат.

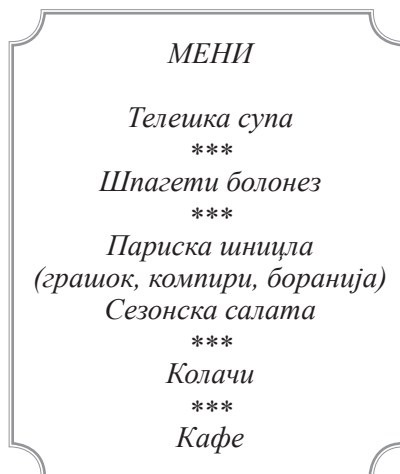
Просторот на овие работни единици е тесен, опремата и уредите што се користат (во бродовите и возовите) се помасивни и потешки, поради тоа што подготвувањето и послужувањето се врши во движење на превозното средство.

Услугите се даваат во различни временски услови. Работниците кои ги даваат угостителските услуги, остануваат во превозното средство за цело време на патувањето и се оддалечени од организацијата на која ѝ припаѓаат. Па според тоа, ресторани на превозни средства има во воз, брод и авион.

Ресторан во колите за ручање

Овој ресторан обично е широк 3 метри, а има од 46 до 58 седишта. Персоналот што врши послужување е поделен на бригади за послужување. Во едната бригада спаѓаат: шеф на вагон-ресторан, шеф на реонот и помошник, додека во другата бригада спаѓаат: шеф на кујната и помошник.

Во возовите обично се служи комплетно мени од 3 до 4 ганга. Еве едно такво мени што се послужува во возот „Акрополис 291“, кој сообраќа на релацијата Минхен-Атина.



Ресторан во брод

На бродовите храната се служи во салоните или во рестораните, во зависност од големината на бродот и од бројот на патниците. Условите за работа се поповолни отколку во колите за ручање. Храната се подготвува во бродската кујна. Асортиманот е широк, а храната и пијалаците се со врвен квалитет (Сл. 8.).

Персоналот за послужување во бродовите се состои од:

- директор на сервисот за послужување;
- шеф на сала;
- шеф на реон (на секои 24 гости по еден шеф);
- помошник-шеф на реон;
- келнер за пијалак;
- шеф на барот и бармен.

Послужување во авион

Во авионите патниците се послужуваат со храна и пијалак подготвени во кујната на аеродромот (кетеринг). Храната се пакува во специјални садови од хартија или полупластифициран материјал со соодветен прибор за јадење (вилушка, нож, лажица).

За време на летот патниците се послужуваат со ладни и топли предјадења, со алкохолни пијалаци и со освежителни напиевки (кафе, чај и др.). Топлите пијалаци се подготвуваат во авионот.

Послужувањето во авионот го врши стјуард или стјуардеса. Во големите авиони на интерконтиненталните линии постои мал аперитивен

бар за послужување на алкохолни и безалкохолни пијалаци, но во ограничен избор. Во цената на возниот билет е пресметана и цената на оброкот, така што послужниот персонал не врши маркирање и наплатување на оваа услуга, но води грижа за секој оброк во авионот. Меѓутоа, алкохолните и безалкохолните пијалаци што им се сервираат на патниците се плаќаат, освен кафето.

Работната униформа на персоналот што послужува е посебно пропишана во секоја авиокомпанија.

Прашања:

1. *Во кои превозни средства постојат ресторани?*
2. *На колку бригади е поделен персоналот за послужување во колиите за ручање?*
3. *Колку седишта има ресторанот во колиите за ручање?*
4. *Каде се подготвува храната во бродовите?*
5. *Од што се состои персоналот за послужување во бродот?*
6. *Со што се послужуваат патниците во авионите?*
7. *Во што се сервира храната во авионите?*
8. *Кој го врши послужувањето во авионите?*
9. *Која храна што се служи во авионот се наплатува?*

Вежби:

- ◆ *Посетете ресторан на кола за ручање и запознајте се со системот и инвентарот за послужување.*
- ◆ *Направете посета во кујна на аеродромите и запознајте се со храната што се подготвува и се сервира во специјални садови и која се послужува во авионите.*

СТРУЧЕН ПЕРСОНАЛ ЗА ПОСЛУЖУВАЊЕ

Стручниот персонал за послужување во угостителството се состои од: шеф на сала, шеф на реон, помошник-шеф на реон, келнер за послужување јадења, келнер за послужување пијалаци, келнер за послужување вино (ученици-практиканти), мешач на пијалаци, етажен келнер, келнер за расечување-транжиер, сервирки, продавачи на колачи, на печива, на цигари, на цвеќе во кафеани итн.

Шеф на сала

Шефот на салата раководи-управува со послужниот персонал во угостителскиот објект. Потребно е да има завршено виша угостителска школа или V степен образование, насока - келнер и долго искуство во струката.

Мора да биде добар познавач на техниката на организирање на работењето во послужното одделение. Шефот на салата треба да има познавање на најмалку два странски јазика, а во луксузните ресторани и повеќе. Да ги познава сите видови и начини на послужување, составот на сите видови домашни и странски јадења и пијалаци. Да ги познава сите домашни квалитетни вина и основните барски коктейли-смеси.

Шефот на салата ги пречекува и ги испраќа гостите, врши контрола на персоналот за послужување во поглед на работната дисциплина, односот кон гостите и односот кон работната организација. За време на главните оброци (ручек и вечера) врши надгледување на послужувањето. Тој ја составува листата на јадења и менито, што треба да бидат напишани на два странски јазика.

Покрај сево ова, треба да знае да подготвува јадења пред гостите-фламбирање, транжирање, како и филирање. Одредува работно време на послужниот персонал и прави распоред за слободни денови во неделата. Ги распоредува келнерите по реони. Во отсуство на управникот-раководителот на угостителскиот објект прима порачки за свечени приеми. Во име на угостителската организација прима пофалби и забелешки од гостите.

Шеф на реон

Шефот на реон може да биде келнер кој подолго време бил помошник-шеф на реон. Должноста на шефот на реонот е да се грижи за подготвителните работи на својот реон. Се грижи за правилно и навремено послужување на гостите од својот реон.

Прима порачки за храна и пијалак, а со помош на својот помошник ги послужува гостите и наплатува.

Мора да ги познава правилата за современо послужување на сите јадења и пијалаци и да знае да составува листа на јадења, да знае еден до два странски јазика. Треба да има одредени особини што ќе му овозможат културно и правилно однесување кон гостите, работната организација, како и кон раководството.

Помошник-шеф на реон

Помошник-шеф на реон е млад келнер кој работи со шефот на реонот и има потребно работно искуство. Ги извршува сите потребни работи. За време на главниот оброк од кујната го изнесува јадењето за гостите, а исто така и од точилницата ги носи пијалациите, како и другите порачки.

Треба да го познава целокупниот инвентар за послужување, а од приборот за јадење треба да знае за кое јадење кој вид на прибор се употребува. Треба да ги познава јадењата и пијалациите за да не згреша при нивното носење од кујната, односно од точилницата.

Келнер за послужување јадења

Келнерот за послужување јадења е квалификуван угостителски работник. Тој мора да ги познава сите видови јадења што се напишани во листата на јадења, како и сите оние што се подготвуваат во кујната како домашни, така и странски јадења, да ги знае видовите пијалаци и како истите се послужуваат. Мора да ги познава сите начини на послужување (свечен ручек, свечена вечера, банкет). Треба да биде добро извежбан во составувањето на листа на јадења.

Келнер за послужување пијалаци

Овој келнер за послужување пијалаци треба да ги познава сите видови на алкохолни и безалкохолни пијалаци, ладни и топли напивки. Треба да знае кои алкохолни пијалаци спаѓаат во аперитиви, а кои во дежестивни пијалаци. Треба да го познава нивниот состав и процент на алкохол, кој пијалак во каква чаша се сервира. Исто така треба да го знае и редоследот на картата за пијалаци.

Келнер за послужување вино - соммелиер

Рестораните, големите хотели и луксузните ресторани кои располагаат со голем асортиман на вина, имаат посебен послужувач-келнер само за вино. Тоа е обичен искусен келнер кој ги познава сите видови вина и други пијалаци. Тој треба да биде облечен во посебна службена облека и околу вратот да носи сребрено синцирче на кое како украс стои клуч што асоцира на „винарска визба“ и мал сад за дегустација на виното.

Келнерот треба да ги познава сите видови вина што ги има во винската карта и со кои располага угостителскиот објект. Треба да го познава потеклото на виното и од кое виногорие потекнува, која година е произведено, колкав процент на алкохол содржи, кое вино на која температура се послужува и кое вино во каква чаша се послужува.

Негова должност е да прима порачки само за вино и да ги послужува гостите (Сл. 9.).

Ученици-практиканти

Овие лица ја извршуваат работата во просторијата за послужување, како и во келнерскиот офис. Тоа се младици или девојки кои се определуваат за изучување на угостителската професија-насока келнер.

Ученикот треба да се учи на ред, уредност, дисциплина, додека тоа не му стане навика. Првите денови и месеци треба да учи како правилно да ракува со инвентарот и како да го подготвува за послужување.

Со секој ученик треба да се постапува коректно, така што тој самиот да стекне доверба во старите колеги и да ја засака професијата за која се определил.

Ученикот извршува самостојна работа во втора година, а во трета веќе врши посложени работи во послужувањето.

Мешач на пијалаци (бармен)

Мешачот на пијалаци-барменот е висококвалификуван келнер. Во ресторанот од хотелот со повеќе ѕвезди постои и посебно одделение што е непосредно поврзано со салата. Во тоа одделение, кое е наречено аперитивен бар, барменот точи и подготвува разни видови пијалаци што се пијат пред јадење. Барменот непосредно ги послужува гостите со пијалак и наплатува. Тој мора добро да го познава подготвувањето на коктелите и начинот на послужувањето на пијалациите што се точат.

Барменот ги врши следниве работи:

- се грижи за снабдувањето според потребите;
- ги подготвува и ги точи порачаните пијалаци (поединечните услуги);
- послужува пијалаци според барската карта на пијалаци: кафе, чај и друго;
- директно ги послужува гостите кои се покрај барскиот пулт;
- на крајот од работното време го предава дневниот пазар и ги бележи продадените консумации според видот и количеството.

Етажен келнер (келнер на кат)

Освен во рестораните, гостите можат да бидат послужени со јадење, пијалак и напивки во собите – апартманите. Во луксузните хотели,

покрај стручниот персонал за послужување, постои и етажен келнер – келнер на кат. На секој кат има келнерски офис со целокупниот потребен инвентар за послужување. Етажниот келнер мора добро да ја познава организираноста при послужувањето во хотелските соби.

Прима порачка директно од гостите и преку рецепција. Порачува јадење, пијалак и напивки од производното одделение. Производното одделение му ги издава порачките преку лифтот што е поврзан со келнерскиот офис на катот. Келнерот за време на работата не смее да консумира алкохолни пијалаци, а пред гостите не смее да пуши, ниту пак да јаде. Не смее да употребува никакви мириси - дезодоранси, ниту да јаде лук и кромид или слично што може да има непријатна миризба.

Овие работи сочинуваат една целина што келнерот треба да ја познава. Покрај стручното познавање на келнерот околу послужувањето на гостинот во хотелската соба, тој треба да го познава и начинот на подготвувањето на јадењето, како и производството и составот на алкохолните и безалкохолните пијалаци, ладни и топли напивки.

Келнер за расечување - транжирање

Овој келнер мора да биде успешен, самостоен во својата работа. Јадењето од месо го донесува до гостинот во специјален сад на количка за послужување, го презентира, а потоа го сече дел по дел, односно транжира. Во многу ресторани од висока категорија, келнерот за расечување е должен и да подготвува јадења пред гостинот - фламбира и слично.

Келнерот за транжирање треба да ги има следниве познавања: мора одлично да ги знае сите делови на месото, како и сите делови на дивечот и птиците, а исто така добро да го познава фламбирањето и рецептурата по која би го фламбирал јадењето.

Прашања:

1. *Што спаѓа во стручен персонал за послужување?*
2. *Опишете ја должноста и одговорноста на шефот на салата, шефот на реонот и помошник-шефот на реонот.*
3. *Опишете ја должноста и одговорноста на келнерот за послужување јадења, келнерот за послужување пијалаци и келнерот за послужување вино во големите и луксузни ресторани?*
4. *По што се разликува келнерот за послужување вино од другите келнери?*
5. *Кои познавања треба да ги има келнерот за послужување вино?*
6. *Која е должноста и одговорноста на учениците-практиканти?*
7. *Што е мешач на пијалаци-бармен?*
8. *Што треба да познава барменот?*
9. *Кои работи ги врши барменот?*
10. *Што треба да знае келнерот за расечување-транжиерот?*
11. *Направете споредба помеѓу шеф на сала и шеф на реон.*

Вежби:

- ◆ *Прием и сместување на гостите во разни можности според одредени функции на персоналот за послужување (работа во кабинет или угостителски објект-ресторан), под раководство и инструкции на професорот.*



(Сл. 1.) „Фламинго“ кај граничниот премин Богородица



(Сл. 2.) Национален ресторан „Огниште“



(Сл. 3.) Национални јадења



(Сл. 4.) Ловечки ресторан „Камник“



(Сл. 5.) Рибен ресторан



(Сл. 6 а) Јадења кои се подготвуваат во рибниот ресторан



(Сл. 6 б) Јадења кои се подготвуваат во рибниот ресторан



(Сл. 6 в) Јадења кои се подготвуваат во рибниот ресторан



(Сл. 7.) Аперитив бар



(Сл. 8.) Ресторан во брод (маси сервирани за ручек)



(Сл. 9.) Послужувач на вино (Соммелиер)

ОПРЕМА И ИНВЕНТАР ВО ПРОСТОРИИТЕ ЗА ПОСЛУЖУВАЊЕ

ИНВЕНТАР ЗА ПОСЛУЖУВАЊЕ

Целокупниот инвентар за послужување со кој гостите се послужуваат со јадење, пијалак и напивки се нарекува инвентар за послужување. Квалитетот на инвентарот за послужување, односно неговата вредност, зависи од која категорија е угостителскиот објект. Секој угостителски персонал треба да го познава инвентарот за послужување. Инвентарот за послужување се дели на одредени групи и тоа според нивната намена и материјалот од кој е изработен.

Во тој инвентар спаѓа:

1. платнен инвентар;
2. инвентар од порцелан-огноотпорен порцелан;
3. инвентар од стакло-огноотпорно стакло;
4. инвентар од сребро и други метали;
5. помошен инвентар;
6. мал инвентар за на маса (ситен инвентар);
7. техничка опрема.

ПЛАТНЕН ИНВЕНТАР

Платнениот инвентар се употребува во угостителските објекти за исхрана и точење пијалаци. Во платнен инвентар спаѓаат: чаршафи, надчаршафи, рачна хангла, салфети и крпи за полирање.

Чаршафи

Чаршафите се изработуваат од бело платно, ленено, памучно и дамаст. Во рестораните се користат бели чаршафи, а на терасите, бавчите и во салите за појадок се користат чаршафи во пастелни бои. Има единечни, двојни и тројни чаршафи. Најголемите чаршафи изнесуваат од 5 до 50 метри должина и служат за свечени приеми (банкети). Чаршафите треба да бидат секогаш чисти, што значи дека за нив треба да се води голема грижа околу хигиената.

Послужниот персонал треба да води сметка како ги поставува врз масата. Средниот раб од чаршафите треба да биде во средината од масата и да биде кренат нагоре.

Од сите страни на масата чаршафот треба да спадне подеднакво за 30 см, односно до седиштето на столот.

Димензијата на чаршафот зависи од големината на масата. Ресторанските маси со стандардна големина изнесуваат 80 x 80 см, додека чаршафот треба да изнесува 140 x 140 см (единечен чаршав).

Ако масата изнесува 80 x 160 см, тогаш тој треба да изнесува 140 x 220 см. Ако масата изнесува 80 x 240 см, тогаш треба да изнесува 140 x 300 см. Поставувањето на чаршафи го вршат двајца келнери.

Надчаршафи

Нивната димензијата изнесува 80 x 80 см. Се користат во рестораните, а се поставуваат над квадратни и над правоаголни маси. Големината на надчаршафите зависи од големината на масата. Секоја маса во ресторанот треба да има надчаршаф и во секое време треба да биде чист.

Рачна хангла

Рачната хангла келнерот секогаш ја носи превиткана на левата рака, а не во џеб, на рамо, под пазува или на друго место. Рачната хангла на послужниот персонал му служи при послужувањето на разни топли јадења. Послужувачот со помош на ханглата ја штити облеката, како и рацете од топлината на овалот. За разлика од салфетите, димензијата на ханглата изнесува 70 x 60 см. Ханглата мора секогаш да биде беспрекорно чиста, па затоа во текот на работењето треба да се менува неколку пати.

Салфета

Има два вида на салфети и тоа: салфети во пастелни бои и бели салфети. Салфетите во пастелни бои се користат во сали за појадоди, кафеани и бифеа, додека белите салфети се користат во рестораните. Големината на белите салфети изнесува 60 x 60 см, а големината на салфетите во пастелни бои изнесува 40 x 40 см.

На ниедна свеченост не е дозволено од белите салфети да се прават фигури, бидејќи е нехигиенски. Правење фигури е дозволено доколку послужниот персонал при послужувањето носи бели ракавици. Најправилно и стручно е салфетите да се поставуваат со фарлегер.

Освен салфетите во пастелни бои и белите салфети, се користат и книжни, и тоа во кафеаните, бифеата и во некои ресторани. Книжните салфети, обично, им служат на жените за бришење на шминката. Големината на книжните салфети изнесува 30 x 30 см.

Крпа за полирање

Крпите за полирање служат за бришење и полирање чаши и прибор за јадење. Треба секогаш да има доволно чисти крпи. Крпите треба да бидат изработени од ткаенини кои при бришењето и полирањето не

оставаат влакненца. Крпите се наоѓаат во посебно одделение (келнерски офис), каде што се извршуваат подготвителните работи. За секој инвентар е потребно да има посебни крпи за бришење. Со исти крпи не смеат да се бришат чаши и чинии.

Прашања:

1. ***Што спаѓа во платнен инвентар?***
2. ***Од каков материјал е изработен платнениот инвентар?***
3. ***Колку изнесува димензијата на единечниот чаршаф, надчаршафот, платнената салфета и рачната хангла?***

Вежби:

- ◆ ***Правилно поставување и собирање на чаршафите.***

ИНВЕНТАР ОД ПОРЦЕЛАН - ОГНООТПОРЕН ПОРЦЕЛАН

Порцеланскиот инвентар е оној од кој гостинот јаде и пие и инвентар во кој се сервира и послужува јадење.

Порцеланскиот инвентар за послужување се изработува од цврст, дебел и квалитетен порцелан. Овој инвентар го нарекуваме *хотелски*. Може да биде еднобоен (бел или во пастелна боја) и украсен со слики што се користи за послужување овошје, јадења од риби и јадења од дивеч. Еднобојниот порцелански инвентар може да биде украсен со кружна линија околу работ на порцеланскиот инвентар, или со името -амблемот или друга ознака на угостителската организација. Треба да се води сметка, напукнатиот или накршениот порцелан, кој веќе не е за употреба, навремено да се отстрани од здравствени причини. Кај нас е во употреба следниов порцелански инвентар: подложна чинија, длабока чинија, плитки и десертни чинии за слатки, овали, шолји за кафе, подлошки за црно кафе, за топли напивки со подложни чинии: чинии за супа (супиери), чинија за супа (супарник со поклопка), за вариво, консаме кантичка, бокали со поклопка, разни сосиери, чајници со поклопка, стојалка за јајца, бокали, кантички со поклопка, кантички без поклопка, чинии за леб и друго.

Пречникот на големите подложни чинии изнесува 28 см, а на длабоките чинии 23 см. Тие служат за сервирање на сите видови супи и чорби, како и на чорбести јадења.

Кога супата, чорбата, односно чорбестото јадење се послужува во длабока чинија, од кујната пред гостинот се изнесува на подлошка (плитка чинија).

Целокупниот инвентар се произведува кај нас.

Прашања:

1. **Што спаѓа во порцелански инвентар за сервирање и послужување?**
2. **Од што е изработен истиот?**
3. **Колку изнесува пречникот на подложната чинија, големата чинија и длабоката чинија?**

Вежби:

- ◆ **Полирање и пребришување на порцеланот. Сортирање на целокупниот инвентар во офисот. Стручно носење чинии в рака, на плато и на сервирни колички.**

ИНВЕНТАР ОД СТАКЛО

Стаклениот инвентар може да биде изработен од обично, кристално или огноотпорно стакло. Од стакло се изработени сите видови чаши, бокали, шишиња и стаклен инвентар за подготвување и послужување на јадења.

Ќе ги споменеме следниве видови на стаклен инвентар:

- чаша за коњак (наполеон чаша од 1,2 и 3 дл);
- чаша за ракија од 0,5 дл столна;
- чаша за ликер од 0,5 дл отворена столна;
- чаша за виски (тублер чаша од 2 дл-дебела чаша);
- чаша за пиво од шише до 2 дл без столче;
- чаша за пиво од буре од 3 дл (штуц чаша);
- чаша за пиво од буре од 5 дл (кригла без стол со рачка);
- чаша за лимонада 2-3 дл (столна отворена);
- чаши коктейлски од 0,6 до 1 дл (столна)
- чаши за пунч, глог и чај од 2 дл (без стол-огноотпорни)
- чаши за американска лимонада и коблери од 3 дл (столна)
- чаши за флипови од 1 до 1,5 дл (столна - високи, отворени)
- чаши за вермут од 0.6 до 1 дл (столни, отворени)
- чаши за овошни сокови од 2 дл (со стол и без столче)
- чаши за топла ракија од 1 дл со рачка (огноотпорни)
- чаши за кисела вода -2 дл (столна)
- чаши за бело вино од 1,1 дел (столна)
- чаши за црвено вино 1,3 дл (столна)
- чаши за шампањско 1,5 дл (столна)

- бокали од 2, 3, 5 дл и од 1 и 2 литри
- шишиња за деконтирање на црвени вина
- длабоки чинии за компот
- вази за цвеќе
- жардиниери за цвеќе
- вази за овошје
- вази за слатки
- прстомијачка (финкер-бола)
- пепелници
- бонбониери
- специјални чинии за путер и џем
- посипувачи за сол и црн пипер
- посипувачи за шеќер во прав
- посипувач за рендан кашкавал
- шишиња за киселина и масло (каранфингла)
- сифон за вода од 2,5 дл, 1 и 2 литри
- свеќници
- сад за коцки мраз

Во современите угостителски објекти се употребува споменатиот инвентар, додека во објектите од пониска категорија неговиот избор е поограничен.

Прашања:

1. ***Од какви видови стакло може да биде изработен стаклениот инвентар?***
2. ***Кои видови на чаши спаѓаат во стаклен инвентар?***

Вежби:

- ◆ ***Полирање-пребришување на стакло.***
- ◆ ***Ракување и носење чаши на послужавници до гостите, во разни пригоди.***
- ◆ ***Ракување со друг стаклен инвентар.***

ИНВЕНТАР ОД СРЕБРО И ДРУГИ МЕТАЛИ

Приборот за јадење е изработен од различен не’рѓосувачки метал, од легура на челик и хром, а во угостителските објекти од повисока категорија се користи инвентар од сребро, како и од други скапи метали. Меѓутоа, во најчеста употреба е инвентарот кој не е многу скап, не

’рѓосува (ростфрај), чиј век на траење е долг. Главни и најупотребувани од приборот за јадење во рестораните се: виљушка, нож, лажица, десертна виљушка, десертен нож и десертна лажица. Истовремено, тоа е гарнитура за јадење составена од три броја.

Во специјален прибор за јадење го вбројуваме приборот за ракови, полжави, риби, шпаргли, овошје, прибор за расечување-транжирање и различен прибор за послужување.

Во инвентар од сребро и други метали спаѓаат: овална чинија за печено; тркалезна чинија; овална чинија за риба; овален послужавник; сосиер за сос (0,2 л); чинија за вариво (0,2 л); чорбалак (2,5 л); канче за послужување супа (0,3 л); бокалчиња за кафе, бокалчиња за чај со метална подлошка; стискач за лимон; грејач за путер; сад за кавијар; длабока чинија за сладолед; лажичка за јајце, сладолед, лимонада, кафе, чај, бело кафе; лажица за сос и супа; виљушка за месо; нож за расечување-транжирање; лопатка за послужување торта; нож за маргарин; нож за сирење; прибор за риба, ракови; виљушка за школки и полжави; фаќалка за месо, шеќер; клешти за ореви; фаќалка за послужување шпагети итн.

Прашања:

1. *Од каков материјал може да биде изработен металниот инвентар?*
2. *Кој главен прибор за јадење најмногу се употребува?*
3. *Кој прибор за јадење спаѓа во специјален?*
4. *Кој инвентар спаѓа во метален и сребрен инвентар за послужување?*

Вежби:

- ◆ *Носење и послужување во овали и друг метален инвентар во ресторанот, правилно полирање и одржување на приборот.*

ПОМОШЕН ИНВЕНТАР

Инвентарот кој му е потребен на келнерот како помошно средство при послужувањето се нарекува **помошен инвентар**.

Во помошен инвентар спаѓаат разни послужавници, грејач за кафе, ванкибли за ладење на вино, отвораачи што служат за отворање шишиња, разни ножеви за отворање конзерви и др.

Прашања:

1. ***Што спаѓа во помошен инвентар?***
2. ***Зошто служат послужавниците, грејачите за јадење и ванкиблите?***

Вежби:

- ◆ ***Одржување и ракување со инвентарот во разни пригоди.***

МАЛ ИНВЕНТАР ЗА НА МАСА (СИТЕН ИНВЕНТАР)

Инвентарот кој се поставува на масите во рестораните-салите, а служи за сите гости или е само украс, се нарекува *мал инвентар за на маса - ситен инвентар*. Во оваа група спаѓаат: ваза за цвеќе, пепелник, посипувач за сол и црн пипер, број на масата, а во пансионските ресторани бројот на собата на гостинот.

На работната маса се наоѓа следниов мал инвентар: машина за мелење црн пипер, карафингла за масло и оцет, индустриски сосови, полица за сламки, подлошка за пиво, грејач за пиво, чепкалки, лопатка со четка за чистење на маса, прстомијачка итн.

Прашања:

1. ***Што спаѓа во мал инвентар за на маса (ситен инвентар)?***

Вежби:

- ◆ ***Одржување, поставување на инвентарот во ресторан, во разни пригоди.***

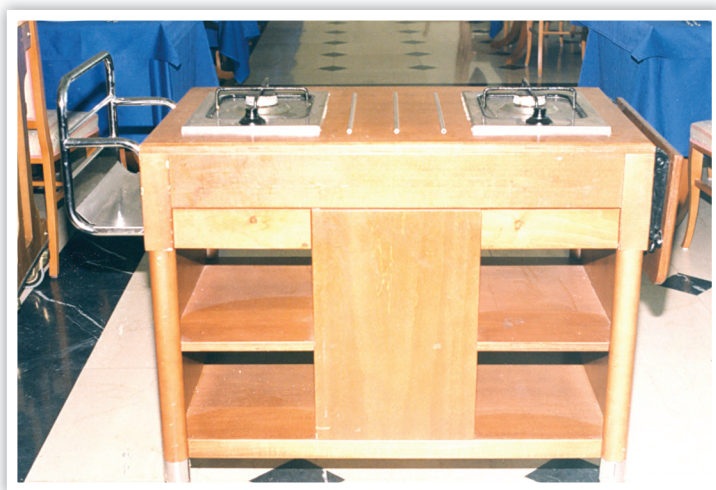
ТЕХНИЧКА ОПРЕМА

Во најново време во современите угостителски објекти - ресторани се употребува разновидна техничка опрема и уреди како помошни средства за послужување.

Во техничка опрема како помошни средства за послужување спаѓаат: количка на гас за фламбурање и варење на маса, електричен грејач за затоплување на јадења, решо на гас за фламбурање, електричен грејач за пржење и печење леб и тост, греалка за топење маргарин (путер), греалка за чај во чаша за послужување, колички за послужување, мал подвижен бар, спиртен апарат за приготвување ирско кафе пред гостите (Сл. 10, 11, 12 и 13.).



(Сл. 10.) Шпиртен апарат за приготвување на ирско кафе и
затоплување на коњак



(Сл. 11.) Количка за фламбирање



(Сл. 12.) Електричен греач за затоплување на јадења



(Сл. 13.) Подвижна барска количка

ТЕРМИНОЛОГИЈА ВО ПОСЛУЖУВАЊЕТО

- Адвокат** — холандски ликер со јајца.
- Адмирал** — холандска ракија направена од вински дестилат, на која ѝ се додава ким.
- Ала белви** — француски збор кој значи убав изглед.
- Ананас** — јужноамерикански и калифорниски плод на овошје. Има пријатен вкус. Се употребува во свежа состојба или конзервиран и тоа најмногу за бели и овошни салати. Исто така е познат и сокот од ананас, кој се служи како аперитив.
- Ангустра** — потекнува од Јужна Америка. Тоа е плод од кој се употребува само кората на која ѝ се додаваат некои тревки. Се вари заедно со тревките и се добива ракија со јачина од 45 степени. Се употребува повеќе во баровите за мешање пијалаци-коктели. Исто така, се употребува и за стомачни болести и во многу мало количество и тоа неколку капки на коцка шеќер.
- Аперитиви** — се видови пијалаци што го надразнуваат желудникот за јадење и отвораат апетит. Тука спаѓаат сите видови ракии, виски, вермут, битери и друго.
- Арак** — вид ракија што се добива од ориз и од шеќерна трска.
- Армањон** — вид вински дестилат што потекнува од Франција, а најмногу е познат во нејзините јужни предели. Се прави како коњак, но не го носи тоа име бидејќи се пушта во продажба пред да созрее.
- Асти суманте** — италијански пенливи вина.
- Апетисани** — мезиња за аперитив. Се состојат од солени бадеми, помчипс, помпаи, маслинки и др.
- Бармиксер** — лице кое во барот подготвува коктели и други барски пијалаци. Познат е уште како бармен или миксер.
- Бешамел** — прочуен уметник-готвач и гурман во дворецот на Луј XIV, според чие име гастрономите нарекуваат еден вид сос.
- Битер** — алкохолен пијалак, кој се прави од разни треви или од некој екстракт од овошни кори. Вкусот му е горчлив. Служи како аперитив, а се разблажува со вода и кисела вода.
- Бордирање** — завиткување парче месо во тенки парчиња сува сланина пред да се пече.
- Гравес** — заедничко име за бели и црни вина, што се произведуваат во Гиранде -Франција.
- Гасоис** — црна рибизла од која се прави овошен сок, сируп и ликер.
- Гастроном** — гурман кој е љубител на добри јадења и вештак во готвење јадења од секакви продукти.
- Грог** — топла напивка од рум, шеќер и варена вода со додаток од лимон, а може да биде направена од виски, арак, коњак и сл.
- Декантирање** — внимателно преточување на оригинални „одлежани“ црвени вина од шише во бокал.

Деми сек	— пенливи полублаги вина.
Депо	— под овој збор се подразбира талог кај слатките „одлежани“ црвени вина.
Дижестиви	— пијалаци што се пијат по јадење, во кои спаѓаат коњакот и ликерот.
Калвадос	— шпанска или француска ракија од јаболка.
Канапен	— мали сендвичи во различни облици.
Квас	— киселкава освежителна напивка, направена од сируп, ’ржано брашно и вода. Оваа напивка е омилена во Русија.
Кијантин	— прочуено италијанско црвено вино од истоименото место.
Кригла	— чаша за пиво.
Купа	— чаша за шампањско.
Наполеон чаша	— чаша за коњак.
Натсервис	— повторно послужување на гостите со исто јадење.
Мизен ен плац	— сите работи да си дојдат на свое место.
Миксглас	— голема чаша која уште се нарекува <i>бар глас</i> , барска чаша која служи за подготвување коктейли.
Молтон	— чоја која се става на плочата од масата пред чаршафот за да го заштити од лизгање и да се одржува топлината на јадењата.
Порете	— име на еден вид тешко темно пиво во Англија.
Пуни	— индиски пијалак кој значи „пет“. Се состои од рум или арак, чај, вода, лимон и шеќер. Овој пијалак се служи топол или ладен.
Симпал	— нешто едноставно (обично).
Тост	— препечен леб.
Транжирање	— одвојување на месото од коските.
Тумблер	— чаша за виски.
Фарлегер	— фаталка од лажица и виљушка која служи при послужување на јадење.
Филирање	— одвојување на месото од коските кај рибите.
Фрапирање	— брзо ладење на пенливи и бели вина. Фрапирање се врши и на чашите.
Шаблис	— име на француско вино.
Шамбрирање	— под овој збор се подразбира виното да добие собна температура.
Шејкер (миксер)	— англиски назив за мешање пијалаци.
Шери бренди	— ликер од цреши.
Шорбе	— шербет, сладок пијалак.

Вежби:

- ◆ **Практично прикажување на функциите на одредени термини (фрапирање, шамбрирање, транжирање, филирање, натсервис и друго).**

КАРТИ ЗА ИЗБОР НА УСЛУГИТЕ ВО ПОСЛУЖУВАЊЕТО

Во карти за избор на услугите во послужувањето спаѓаат: листа на јадења, мени, винска карта и карта на пијалаци.

ЛИСТА НА ЈАДЕЊА

Листата на јадења претставува список на јадењата што соодветната куќа им ги нуди на своите гости. Задачата на послужниот персонал е со помош на листата на јадења гостите да ги нуди со тоа што е подготвено. Затоа листата на јадења се нарекува и огледало на угостителскиот објект.

Во денешно време листата на јадења повеќе не се пишува со рака, а ретко и на машина, освен доколку станува збор за дневна листа на јадења.

Така разликуваме: стандардна, дневна, неделна и други листи на јадења.

Дневната листа на јадења мора да има наслов кој опфаќа:

- назив на угостителскиот објект, местото и бројот на телефонот;
- датум;
- дали листата на јадења се однесува на појадок, ручек или вечера.

Освен називот на одделните видови јадења, се пишува и нивното количество. Во некои листи на јадења покрај секое јадење има и фотографија.

Формата на листата на јадења е различна, што зависи од категоријата на објектот, од материјалните можности, од асортиманот и сл.

Распоредот на јадењата во листата на јадења мора да биде по оној редослед по кој се сервираат јадењата.

Листата на јадења може да биде напишана само на наш јазик, само во оние угостителски објекти кои не се означени со една од категориите. Добрите ресторани, рестораните со категорија, мораат да имаат листа на јадења и на странски јазик, ако им навраќаат странски гости. Во поново време листата на јадења не се става во посебна корица, туку се печати на фина хартија. Секоја листа на јадења треба да содржи и „мени“ според утврдената цена, дури и две или повеќе менија, за да може гостинот да

избере. Менито се става во листата на јадења обично на самиот почеток или во средината, или на крајот во дневната листа.

Менито што се става во листата содржи јадења зависно од тоа дали е за ручек или за вечера. Во менито обично влегува супа или чорба, главно јадење со зеленчук или вариво, слатки или овошје и леб. При составувањето на менито, мора да се има предвид бројот на гостите диеталци. Ако објектот е од посебен тип, кој дава пансионска услуга во бањскиот лекувалишта, тогаш целата листа на јадења ќе биде составена според пропишаната исхрана на болните што се лекуваат.

Распоредот на јадењата во самата листа треба да се потцрта така што гостите да немаат тешкотии при изборот. За сите оброци листата мора да се обезбеди навреме, за да не чека гостинот поради изборот на јадење. Листите на јадења за ручек и вечера мора да бидат напишани најмалку половина час пред почетокот на сервирањето.

Секогаш треба да има доволен број резерви листи на јадења, за да можат нечистите да се заменат со чисти.

Должност на послужниот персонал е да ги чува листите на јадења. Тие не смеат да се виткаат, да се носат во џебовите или под рака.

При составувањето на листата на јадења мора да се обрне внимание пред сè на годишното време, потоа мора да се планираат домашни специјалитети, но мора да се води сметка и за обичаите и навиките на гостите, како и за други моменти.

Стандардната дневна листа на јадења ја составуваат шефот на салата и шефот на кујната.

Форматот на листата на јадења обично е 30 x 20 см.

Секое јадење мора да се испише со правилен назив. Треба да се избегнуваат странски и необични називи што се непознати, а да се употребуваат називи кои се познати во стручната терминологија, така што гостинот да знае какво јадење порачал. Во листата на јадења се пишуваат само оние јадења со кои располага угостителскиот објект и кои можат да се приготват.

Некои угостителски објекти ги внесуваат во листата сите видови јадења, а кога гостинот ќе порача, келнерот кротко му одговара дека тоа јадење веќе го нема. Тогаш гостинот реагира.

При внесувањето на јадењата во листата треба да се избегнуваат сите јазични неправилности. Од листата на јадења треба да се исфрлат јадења што се зајмени од туѓи кујни заедно со називот.

Секоја листа на јадења што се пишува на некој од странските јазици мора да ја пишува лице кое добро го познава странскиот јазик и кулинарските стручни изрази.

Хартијата на која се пишува листата на јадења мора да биде од

подобар квалитет. Правилното составување на листата на јадења за ручек и за вечера треба да го има следниов распоред:

1. ладни предјадења
2. супи, чорби и потажи
3. топли предјадења
4. риби и ракови
5. готови јадења
6. печено - специјалитети на скара
7. јадења во порачка
8. варива и прилози
9. салати
10. сирења
11. десерт, слатки јадења, торти, кремови и др.
12. сладоледи
13. компоти и овошни салати
14. овошје.

Еве пример на листа на јадења изработена од учениците од СОУ „Коле Нехтенин“ - угостителска насока, Штип:

ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА

Гавриловиќ салама
Сув врат (будјола)
Сардина
Шункова салама
Паштета со путер
Далматинска пршута

Руски кавијар, путер и тост
Салата од пилешко со тартар сос
Ладен розбив со тартар
Коктел од шампи
Шунка со рен
Јајца во мајонез

СУПИ, ЧОРБИ И ПОТАЖИ

Супа со ориз
Говедска супа со тесто
Булјон со јајца
Чорба од зеленчук
Потаж од печурки

Телешка рагу чорба
Крем чорба од печурки
Чорба од риба
Чорба од домати

ТОПЛИ ПРЕДЈАДЕЊА

Крокети по порачка
Омлет по порачка
Јајца со шунка (хемендекс)
Поширани јајца
Похуван кашкавал

Похуван кашкавал
Шпагети миланез
Јајца со сланина (бекендекс)
Артичоки со сос холандес
Похувани палачинки со пилешко

РИБИ И РАКОВИ

Пастрмка на охридски начин
Пастрмка на рибарски начин
Пржена белвица
Шкампи на жар
Полнети лигни

Варена пастрмка на путер
Пржена пастрмка
Похувано филе со тартар сос
Похуван лонгус
Варен ослич

ГОТОВИ ЈАДЕЊА

Мусака од модри патлициани
Сарма од кисела зелка
Мусака од компири
Гулаш со пире

Јагнешка сарма со кисело млеко
Подварок со свинско месо
Грав со свински ребра
Вардар ѓувеч

ПЕЧЕНО - СПЕЦИЈАЛИТЕТИ НА СКАРА

Телешки бубрежник
Јагнешко гарнирано
Свинско со гарнир
Пиле на скара

Плескавица со кромид (10 броја)
Свински ражен (2 броја)
Пилешки дроб на жар

ЈАДЕЊА ПО ПОРАЧКА

Пржен јагнешки дроб
Мешано месо на жар
Похувано пиле
Виенска шницла
Париска шницла
Натур шницла
Турнедо росини

Бифтек „Бизмарк“
Бифтек „Султан“
Киевски котлет
Бифтек „Мирабо“
Телешки медалјони на путер
Бифтек со јајца

ВАРИВА-ПРИЛОЗИ

Грашок на путер
Боранија на путер
Ориз динстан
Моркови

Пире од компир
Варен солен компир
Рестован компир
Помфрит

САЛАТИ

Зелка, пиперка, краставица
Домати, српска, ајвар
Цвекло, мешана
Македонска, марула
Мимоза салата

Таратор салата
Салата од компир
Салата од грав
Салата од целер

СИРЕЊА

Кашкавал
Ементалер
Трапист
Горгонола (Италија)

Честер (Англија)
Пиротски кашкавал
Калмак

ДЕСЕРТИ

Разни торти
Омлет штефани
Омлет соуфлес

Разни слатки
Палчинки (2 парчиња) по желба

СЛАДОЛЕДИ

Разни сладоледи

КОМПОТИ

Цреши, јаболка
Круши, сливи
Ананас
Мешани компоти

Смокви
Вишни
Кајсии

ОВОШЈЕ

Јаболка, круши, сливи
Лубеница

Цреши, праски, јагоди
Портокали, банани

Прашања:

1. *Што спаѓа во карти за избор на услугите во послужувањето?*
2. *Што претставува листата на јадења?*
3. *Која е целта на листата на јадења?*
4. *Кој ја составува листата на јадења?*
5. *На што треба да се внимава при пишувањето на листата на јадења?*
6. *Наброј по редослед што содржи листата на јадења.*

Вежби:

- ◆ *Составете листа на јадења и од секоја група напишете по пет видови јадења.*

МЕНИ

Со појавата на првите професионални готвачи почнале планирањата во кујната, односно почнал да се прави распоред на она што ќе се готви во определен ден, за одделни оброци и за посебни пригоди, како на пример, свечен ручек, свечена вечера, ладно бифе итн. Однапред утврдениот состав на еден оброк се нарекува *мени* (Сл. 14.).

Менито во својот состав треба да има најмалку:

- супа или предјадење,
- главно јадење и
- десерт.

Во ваков состав менито се нарекува едноставно мени.

Сложеното мени содржи:

- ладно предјадење,
- супа, чорба и потаж или консуме,
- топло предјадење,
- главно јадење,
- десерт и
- овошје.

Составување на мени

При составувањето на менито треба да се избераат наизменично лесни и тешки јадења, со варива и прилози. Во менито не смеат да се повторуваат јадења со исти продукти ниту пак да бидат на ист начин подготвени. Исто така, не смее да се случи во едно исто мени да има повеќе јадења или сосови со иста боја. Јадењата во менито треба да се напишани по утврдениот редослед по кој ќе се служат. Во дневната листа на јадења менито се пишува на почетокот или на крајот од листата на јадења.

За свечените ручеци и свечени вечери, менито се пишува на картичка од убав материјал. Вообичаено е големината на мени-картата да биде 15 см во должина и 10 см во широчина.

Картата се пишува така што текстовите се сложуваат во редови симетрично спрема должината. Кафето може, а и не мора да се внесе во менито.

Видови мени

Постојат повеќе видови мени и тоа:

- едноставно мени,
- сложено мени,
- проширено мени,
- пансионско мени,
- богато мени и
- свечено мени.

Еве пример за:

Едноставно мени

<i>Мени</i>
<i>Говедска супа од кнедли</i>

<i>Телешко соте со грашок</i>

<i>Македонска салата</i>

<i>Мени</i>
<i>Говедска рагу чорба</i>

<i>Мусака од компири</i>

<i>Зелена салата</i>

Сложено мени

<i>Мешана закуска</i>

<i>Потаж од зарзават</i>

<i>Пастрмка на охридски начин</i>

<i>Печено јагнешко месо</i>
<i>(помфрит, динстан ориз,сезонска салата)</i>

<i>Трапист сирење</i>

<i>Баклава</i>

<i>Кафе</i>

Пансионско мени

Мени

Говедска супа со резанки

Турли-тава

Мешана салата

Крем од лешник

Мени

Пилешка крем чорба

Телешки гулаш со пуре

Зелена салата

Чоколадна торта

Состав на мени за лица кои држат диета, а се болни од шеќерна болест (дијабетичари)

Мени

Говедска супа од зеленчук

Печени филеа од риба

Зелена салата

Мени

Булјон со јајца - жолчка

Печено пиле (ориз, спанаќ)

Салата од домати

Мени

Потаж од печурки

Варено говедско месо
(варен морков)

Салата од домати

Компот од праски

Мени

Булјон со јајца

Телешки бубрежњик
(карфиол на путер)

Салата

Пудинг од лешник

Мени за болни од црн дроб и жолчка

Мени

Супа од магдонос

Телешко на жар
(ориз)

Зелена салата

Мени

Џус од домати

Телешки стек на жар
(тиквички и компири)

Целер салата

Мени за болни од срце и бубрези**Мени***Супа од зеленчук*

*Омлет од јајца
(компир-пире)*

*Компот од јаболка***Мени***Чорба од домати*

Ориз со јаболка

*Компот***Мени против дебелеење****Мени***Сок од портокал*

*Печена риба
(спанаќ)*

*Салата од целер***Мени***Сок од лимон*

*Рамстек на жар
(вариво)*

*Зелена салата***Мени за болни од бубрези (несолени јадења)****Мени***Џус од домати*

*Резанки со сирење
(зелена салата)*

*Мешан компот***Мени***Јогурт*

*Печени компири
(пире од јаболка)*

*Компот од сливи***Богато мени****Мени***Богата закуска*

Супа од желка или некое јако консуме

Валовани од гускин панкреас

Фламбиран јастог или шкампи

*Скапоцен дивеч (фазан, патка)
(помфрит, динстан ориз, сезонска салата)*

Трапист сирење

Баклава

Кафе

За свеченото мени важат сосема други правила. Денес вообичаено е да нема повеќе од пет ганга. Многу е важен составот на менито и изгледот на мени картата, а истите се прилагодуваат спрема свеченоста (фамилијарен јубилеј, државен празник, дочек на странска делегација и друго).

На десната страна од свеченото мени се пишуваат јадењата, а на левата пијалаците, во зависност од тоа со какво јадење каков пијалак одговара.

Свечено мени		
Аптитиви Ризлинг „Бовин“	Салата од лангус ***	прибор за риба
	Потаж флорентин ***	лажица
	Варена пастрмка на путер ***	прибор за риба
Ризлинг „Бовин“ Неготино	Телешко фрикандо штефани (гарнитура од вариво) Сезонска салата ***	нож и вилушка
	Шпаргли на путер ***	пинцета
	Мараскино торта ***	мало лажиче
„Вардарски бисер“ Повардарие Неготино	Мешано јужно овошје ***	мож и финкербола (прстомијачка)
Дижестив Мараскино, Курвоазје	Кафе	

Еве пример од македонско национално мени - свечен ручек по повод одржувањето на Првиот гастро натпревар на угостителско-туристичките работници на Балканот, кој се одржа од 28 февруари до 2 март 2008 година во Белград.

Македонската екипа составена од пет члена и тоа: двајца готвачи, еден келнер, еден фламбер и еден бармен, кои според пропозициите на БАХА (Балканска хотелска асоцијација) храната од менито ја приготвија и послужија пред шестчлена жири комисијата, составена од познати и признати угостителски работници од балканските земји.

Настап во живо имаа фламберот и барменот.

Македонската екипа на Првиот балкански гастро натпревар на УТР во екипен пласман го освои првото место и Македонија беше прогласена за нај успешна земја од земјите учеснички на Балканот.

Македонско национално свечено мени Свечен ручек (сл 15.)

<i>Мени</i>	<i>Мени</i>
<i>Аперитиви</i>	<i>Вардарски ордевер</i>
<i>Жолта ракија</i>	<i>(качамак, џимирунки, печурки)</i>
<i>„Бовин“ - Неготино</i>	<i>Млечен премаз</i>
<i>2007 год. Шардоне</i>	<i>Vardar or devour</i>
<i>„Бовин“ - Неготино</i>	<i>(kashamak, chvarki, mushrooms)</i>
<i>14% алкохол</i>	<i>Milk application</i>

	<i>Потаж од зеленчук</i>
	<i>Vegetable potage</i>

<i>2006 год. Вранец</i>	<i>Мариовски ширден</i>
<i>„Бовин“ - Неготино</i>	<i>Mariovo shirden</i>
<i>13% алкохол</i>	<i>Македонска салата</i>
	<i>Macedonian salad</i>

<i>2006 год. Хермес</i>	<i>Фламбирано овошје</i>
<i>„Бовин“ - Неготино</i>	<i>(праска, круша, слива, свежа диња)</i>
<i>12% алкохол</i>	<i>Flambû fruits</i>
	<i>(peach, pear, plum, fresh mellon)</i>

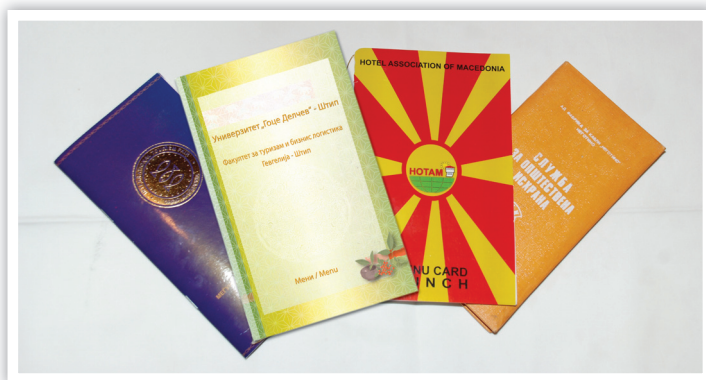
<i>Дижестив</i>	<i>Кафе</i>
<i>Македонски специјален коктел</i>	<i>Coffee</i>

Прашања

1. *Што е мени?*
2. *Колку вида менија има?*
3. *На што треба да внимаваме при составувањето на менито?*
4. *Како се пишува менито?*
5. *Кои правила важат за свеченото мени?*

Вежби

- ◆ ***Составете едноставно и сложено мени со пијалак што одговара на јадењето.***
- ◆ ***Составете мени за свечен ручек или вечера со пијалак што одговара на јадењето.***
- ◆ ***Составете две специјални менија.***
- ◆ ***Составете свечено мени за новогодишна вечер.***



(Сл. 14.) Разни видови мени карти



(Сл. 15.) маса сервирана со национално свечано мени „Свечен ручек“

ВИНСКА КАРТА

Сè што е кажано за листата за јадења се однесува и за винската карта. Винската карта го содржи асортиманот на различните домашни и странски вина.

Винската карта вообичаено се пишува на квалитетен материјал, со ознака винска карта. Имињата на вината обично се пишуваат според местото од каде што потекнува грозјето или виното, потоа се пишува годината на производството, производителот, како и вкусот, процентот на алкохол и цената. Некои угостителски објекти кои имаат посебна винска карта, нејзиниот редослед го пишуваат на следниов начин:

1. бели трпезни вина;
2. црвени трпезни вина;
3. бели вина во шишиња, домашни;
4. црвени вина во шишиња, домашни;
5. бели вина во шишиња, странски;
6. црвени вина во шишиња, странски;
7. пенливи вина, домашни;
8. шампањ (странски пенливи);
9. десертни вина, домашни;
10. десертни вина, странски;
11. странски вина.

Кај шампањот има ознака, како: карт, бланж, бордон, верт, гордон-риг, сек, демисек, докс. Сите ознаки што го карактеризираат пијалакот ги означуваат староста и квалитетот. Овие ознаки треба да бидат обележани на винската карта.

Прашања

1. *Што е винска карта?*
2. *Кој асортиман го содржи винската карта?*
3. *По кој редослед се пишува винската карта?*

Вежби

- ♦ *Составете винска карта и напишете по пет вида вина од секоја група, со комплетна биографија (од каде потекнува грозјето или виното, годината на производство, името на производителот, процентот на алкохол што го содржи виното, како и цената).*

КАРТА НА ПИЈАЛАЦИ

Картата на пијалаци е писмена понуда на угостителскиот објект, во која се напишани сите видови алкохолни и безалкохолни пијалаци со кои располага објектот. Покрај алкохолните и безалкохолните пијалаци, во картата на пијалаци се пишуваат и сите видови домашни и странски вина. На картата на пијалаци треба да се посвети големо внимание, особено на изгледот на корицата, бидејќи таа истовремено служи како реклама на угостителскиот објект.

Сè што е кажано за изгледот на корицата на листата на јадења и на винската карта се однесува и за картата на пијалаци. Картата на пијалаци вообичаено се пишува еднаш годишно. Секој пијалак во картата треба да се напише поединечно, односно со цело име на пијалакот, името на претпријатието што го произведува, јачината на пијалакот (ако станува збор за алкохолен пијалак), количината, кога е полнет и цената на пијалакот.

Редоследот на картата е следниов:

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1. Аперитив | 9. Топли пијалаци и напивки |
| 2. Џин и виски | 10. Бели вина, трпезни |
| 3. Коњак и виски | 11. Бели вина во шишиња |
| 4. Ракии | 12. Црвени вина во шишиња |
| 5. Пиво | 13. Десертни вина |
| 6. Ликери | 14. Полупенливи вина |
| 7. Безалкохолни пијалаци | 15. Пенливи вина |
| 8. Минерална вода | |

Прашања:

1. ***Што претставува картата на пијалаци во угостителскиот објект?***
2. ***Покрај пијалациите, што друго се пишува во картата на пијалаци?***
3. ***На што треба да се внимава при пишувањето на картата на пијалаци?***
4. ***Кој е редоследот во картата на пијалаци?***

Вежби:

- ◆ ***Составете карта на пијалаци и од секоја група напишете по десет видови на пијалак.***

ЗАПОЗНАВАЊЕ СО ПИЈАЛАЦИТЕ И НАЧИНОТ НА ПОСЛУЖУВАЊЕ

Послужување ракија

Винските ракии (коњак, вињак и бренди) се дестилати на вина кои во различни земји имаат различни имиња. Се послужуваат во различна количина: 20, 30 и 50 мл, според нормативот на угостителскиот објект.

Температурата на пијалаците при послужувањето треба да биде еднаква со температурата на просторијата во која се послужуваат.

Послужување овошна ракија

Овошната ракија се послужува во количина од 30 до 50 мл.

Температурата на ракијата мора да биде од 6°C до 10°C. Се сервира во стаклена чаша која наликува на буре или во столна чаша. Овошната ракија, како што се: сливовица, лозова ракија, комовица, траварица и други одлични аперитиви можат да се послужуваат и како дигестиви.

Сите видови ракии кои се послужуваат без минерална вода, мраз, тоник и слично, се послужуваат со обична вода.

Послужување виски

Вискито е жесток пијалак кој се послужува како и цинот, и тоа на два начина. Во некои угостителски објекти вискито се сервира во количина од 30, 40 и од 50 мл. Не е дозволено вискито да се сервира со мраз. Доколку гостинот изрази желба за пиење виски со мраз, тогаш келнерот е должен на гостинот да му донесе мраз во посебен сад и гостинот сам, по своја желба, се послужува (си става мраз во чашата).

Послужување водка

Водката се послужува ладна во количина од 30 до 50 мл, исто како што се послужува овошната ракија и вискито.

Послужување вермут

Вермутот е специјален аперитивен пијалак кој се служи во столна чаша од 100 мл. Чашата се поставува на подлошка. Со ликерот се послужува и студена вода, бидејќи тој е доста сладок и густ. Вермутот се служи на следниов начин: земаме специјална чаша од 100 мл, ја ставаме на подлошка, ставаме вермут и тркалце од лимон за украс и мирис. Со вермутот посебно се служи и чаша со минерална вода од 100 до 200 мл.

Послужување мастика

Мастиката е жесток пијалак кој се служи во столна чаша за ракија од 50 мл. Во посебна чаша од 100 мл додаваме вода или минерална вода со коцка мраз. Може да се послужи и друга посебна чаша, празна, за мешање на мастиката и минералната вода.

Послужување битер

Битерот е посебна група на ликер што задолжително се послужува разладен со минерална вода, со додаток на коцки мраз и неколку капки лимонов сок.

Послужување пиво

Пивото се служи така што шишето и чашата се поставуваат на послужавник. Под чашата со зафатнина од 200 мл задолжително ставаме подлога. Пивото се служи во разни чаши, но сите имаат иста зафатнина.

Напомена: јаките алкохолни пијалаци се разладуваат со фрапирање на чашите, така што најпрво во чашите се става една третина мраз, потоа чашите се тресат-фрапираат, мразот се исфрла и во чашите се точи пијалакот.

Послужување природна лимонада

Лимонадата е безалкохолен освежителен пијалак кој се приготвува на следниов начин: околу 50 мл лимонов сок ставаме во празна чаша, во која додаваме две-три лажички шеќер и ја дополнуваме со минерална вода. Чашата со лимонада ја поставуваме на подлога во која се става лажичка за мешање на лимонадата и посебна чаша во која има две-три сламки за пиење.

Послужување сокови од зеленчук

Најпознат сок од зеленчук е сокот од домати. Многу е ценет од американските гости. Се послужува на ист начин како и овошните сокови. Некои гости во сокот од домати ставаат црн пипер, па пожелно е кога гостите ги послужуваме со сок од домати да им принесеме и посипувач за црн пипер.

Послужување и сервирање топли напивки

Турско кафе

Турското кафе се сервира во сервис за кафе. Во сервисот спаѓа: тркалезен метален послужавник, ѓезве за кафе, шолја со чинивче, мала лажичка, цункер-дозна со шеќер и чаша со ладна вода (минерална). Турското кафе може да се подготви слатко, горчливо и средно.

Послужување млеко

Млекото се сервира во метални или во поцелански бокалчиња, а гостите се послужуваат од десната страна. На масата се поставуваат топли шолји со подлога, мала лажичка со цункер-дозна со шеќер и бокалче со топла вода.

Бело кафе во сервис

На метален послужавник треба да се стави шолја со подлога и лажичка, мала лажичка со цункер-дозна со шеќер, топло млеко и француско кафе во посебна кантичка и чаша ладна вода. Така сервирано во послужавникот се става пред гостинот.

Послужување чај

Чајот исто така се сервира во метални или во порцелански бокалчиња. На послужавникот се поставува бокалчето со чај, топла шолја со подлога и мала лажичка, цункер-дозна со шеќер, чинија со лимон и бокалче со топла вода. Со чајот може да се сервира рум и млеко, но тоа зависи од желбата на гостинот.

Експрес-кафе

Експрес-кафето е црно, а се подготвува во специјални апарати за варење кафе. Зборот експрес-кафе подразбира брзо послужување на гостинот. Во тие апарати кафето се вари, се цеди и во секое време гостинот може да биде послужен со експрес-кафе. Тоа се сервира во шолји, со чаша ладна вода.

Капучино

Тоа е француско кафе со малку млеко или шлаг. Се служи во шолји, на послужавник и со чаша ладна вода.

Ладно млеко (ајскафе)

Ајскафето е ладно француско кафе со топка сладолед и шлаг. Се служи во специјална метална чаша со лажичка, сламка и со чаша ладна вода.

Прашања:

1. *Како се послужуваат ракијата, вискито и коњакот?*
2. *Дали вискито се служи со мраз?*
3. *Како се послужуваат водката, вермутот, мастиката и битерот?*
4. *Која е разликата помеѓу сервирањето виски и битер?*
5. *Што е фрапирање на чаша?*

6. *Како се сервираат соковите од зеленчук-сокот од домати?*
7. *Како се сервира и послужува кафе, чај, млеко, турско кафе, експрес-кафе, капоцинер и ладно млеко?*

Вежби:

- ◆ *Во кабинетот вежбајте послужување на алкохолни и безалкохолни пијалаци, како и послужување и сервирање на топли напивки.*
- ◆ *Практично изведете го фрапирањето на чашиите.*

РЕСТОРАНСКО ПОСЛУЖУВАЊЕ

Послужување ладни предјадења

Во кафеаните се служат исти ладни предјадења како и во рестораните. Ладните предјадења се мали оброци од сите видови намирници (овошје, зеленчук, мешана ладна закуска, салати, јајца, риба, месо, далматинска пршута, салама, сув говедски јазик, руска салата, јајца со мајонез, полнети јајца, сардина, ринглици, маслинки итн).

Сите ладни предјадења, во зависност од асортиманот и од начинот на приготвување, во ресторанот се служат на два начина и тоа: директно од кујната (готвачот го сервира јадењето за секој гостин одделно во десертна чинија) и вториот начин е индиректен (јадењето е сервирано во овал за повеќе гости).

Во првата варијанта гостите се послужуваат од десната страна, додека во втората келнерот го носи овалот во левата рака, му приоѓа на гостинот од неговата лева страна, се наведнува и со форлегирање го послужува гостинот, односно му става јадење во десертна чинија.

Би се направила грешка доколку ладното предјадење (во втората варијанта) се стави на средината на масата пред гостите, без прашање и претходна понуда.

Послужување супа

Супата се сервира на неколку начини и тоа:

- во длабока чинија,
- од канче за послужување супа,
- од чорбалак (супник).

Супата секогаш се послужува топла и загреана.

1. Сервирање супа во длабока чинија

Овој начин се состои во тоа што уште во кујната супата се сервира во длабока чинија, која се става на плитка чинија, или доколку се работи

за повеќе гости, супата се сервира во супник, се носи на помошната маса до гостите. Супата ја сервираме во чинија и гостите се послужуваат од десната страна (сл 16 и 17.).

2. Сервирање супа во канче за послужување супа

Во кујната супата се сервира во порцелански или метален сад кој се носи до гостинот на послужавник во левата рака и се става на помошната маса геридон, а може да се донесе и на количка за послужување. Истовремено, пред гостинот се става длабока чинија која е претходно затоплена-загреана. Келнерот му приоѓа на гостинот од неговата десна страна, во десната рака го зема садот со супа, го спушта до длабоката чинија, ја истура супата внимавајќи дното на садот да не допре до чинијата и да се извалка (сл 18.).

Прилозите или зачините (сол, црн пипер, киселина, масло) келнерот ги поставува пред чинијата, а гостинот сам се послужува.

3. Послужување супа од чорбалак

Келнерот го носи супникот со супа до масата на гостинот, му приоѓа од неговата лева страна, зазема став за послужување, го спушта супникот до длабоката чинија, гостинот сам се послужува или тоа го прави келнерот.

Јаките чорби, односно супи, уште се нарекуваат *булјон*, односно *косоме*. Во порцеланска шолја со две рачки, со подлога, супата уште во кујната се става на послужавник од десната страна.

Прашања

1. *На колку начини се сервира супата?*
2. *Како се послужува супата во длабока чинија?*
3. *Од која страна се послужува супата кога се сервира во супник?*
4. *Во кој случај супата се послужува од левата страна на гостинот?*
5. *Како и во што се служи консоме или булјон?*

Вежби

- ◆ *Во кабинетот по послужување демонстрирајте го послужувањето на супи, чорби, консоме, во длабока чинија, во супник за послужување супа и послужување супа од чорбалак-супник.*

Послужување топли предјадења

Во топли предјадења спаѓаат јадења од месо, зеленчук, тестенини итн. Начинот на послужување на топлите предјадења е ист како и кај ладните, при што важи правилото дека најпрво се служи топло предјадење од риба, а потоа други предјадења.

Послужување риба

Месото од рибата може да биде подготвено во кујната на исечени мали парчиња или целата подготвена риба. Доколку рибата е подготвена цела, во кујната пред да ја послужи, пожелно е келнерот пред гостите да ја филира (да го одвои месото од коските), да го подели јадењето во чиниите и да ги послужи гостите. Масата е ковертирана со голема чинија, нож и виљушка за риба.

Сушените риби на дим, на пример месото од јагула, се сервира како ладно предјадење.

Послужување печено

При послужувањето печени јадења треба да се внимава секогаш да бидат топли. Модерните ресторани имаат метални послужавници со поклопец (со кој јадењето се покрива да не се лади). Секој ресторан треба да има „ликон-грејач“ со плочи на кои се става овалот со јадењето за да не се олади.

Парчињата од печеното месо задолжително уште во кујната се редат правилно. Месото се става на левата страна од чинијата, зеленчукот горе-десно, а компирите долу-десно во истата чинија. Ова во принцип се однесува за сите јадења од месо.

За сите видови печено месо се поставува голема чинија, голем нож и виљушка.

Послужување јадења по порачка

Тоа се јадења кои гостинот му ги порачува на келнерот, потоа се подготвуваат, а гостинот треба да чека 10-20 минути. Во јадења по порачка спаѓаат: свински и телешки ребра, киевски котлети, телешки медалјони, турнедоси, мешано месо на жар, телешка шницла, натур, париска и бечка шницла, бифтек итн. Во овие видови јадења, како и јадења по порачка ги вбројуваме и јадењата кои се подготвуваат на самото место - фламбираат, како на пример: фламбирани бубрези, говедско филе со печурки итн. и покрај тоа што овие јадења во листат на јадења се ставаат на последно место (сл 19.).

Послужување вариво и зеленчук

Во вариво спаѓа: динстан грашок и морков, динстан ориз, варен компир, помфрит, динстана боранија итн. Варивото и зеленчукот се служат како прилог на одделни видови меса. Тие можат да се сервираат директно во чинијата со јадењето – печеното и гостинот директно да се послужи. Доколку варивото и прилозите се сервирани во овал, тогаш келнерот послужувањето на гостите може да го изврши од левата страна на гостите со форлегирање.

Послужување салати

Салатите секогаш однапред се зачинуваат, па кога ќе ги послужиме гостите губат од својата свежина. Затоа во луксузните ресторани зелената салата се приготвува - довршува пред гостинот.

На масата-геридонот се носи салатата добро исчистена, во повеќе стаклени или порцелански садови, па потоа се зачинува на вообичаен начин или по желба на гостинот.

Како зачин на зелената салата кај нас најчесто се употребува масло, киселина (оцет) и сол. Некои гости наместо киселина (оцет) бараат лимонев сок, а наместо масло од сончоглед бараат маслиново масло. Затоа гостинот секогаш се прашува „со што сакате да се зачини салатата“.

Салатата за секој гостин поединечно се сервира на десертна чинија во порцелански или стаклен сад со подлога.

Кај нас е вообичаено едностаната салата да се јаде со главното јадење, додека Французите салатата ја јадат по главното јадење.

Послужување сирење

Сирењето се послужува на крајот од јадењето како мезе за виното. Во луксузните ресторани на гостинот, со количка или послужавник, му се покажуваат сите видови сирења со кои располага угостителскиот објект.

Кувертот за сирење се состои од десертна чинија и десертен прибор (нож и виљушка). Со сирењето се послужуваат разни видови на леб, путер и сл.

Послужување овошје

Овошјето се сервира во посебни стаклени жардиниери, кои не се оставаат на масата пред гостите. Ова се однесува за групно послужување.

Доколку сакаме да послужиме гостин со овошје поединечно, овошјето се служи на десертна чинија со десертен прибор, ако станува збор за овошје кое не се јаде со прсти (грозје и сл.). Секогаш од левата страна на десертната чинија се поставува финкер-бола (прстомијачка) за миене прсти. Ова важи само при послужување на овошје (сл 20.).

Прашања

- 1. Што спаѓа во топли предјадења?***
- 2. Каков е начинот на послужување на топлите предјадења?***
- 3. Како е подготвено месото од рибите?***
- 4. Доколку во кујната е подготвена цела риба, што треба келнерот да направи?***
- 5. Каков прибор се сервира со рибата?***
- 6. Кои риби се служат како ладно прејадење?***
- 7. При послужување на печено месо, на што треба секогаш да внимаваме?***
- 8. Зошто служи „ликон-грејачот“?***
- 9. Кои јадења спаѓаат во јадења по порачка?***
- 10. Како се послужуваат варивата и зеленчукот?***
- 11. Како се сервира и послужува овошјето?***
- 12. Што е финкер-бола?***
- 13. Кога се служи сирењето?***
- 14. Што се служи со сирењето?***

Вежби

- ◆ Во кабинетот по послужување демонстрирајте го послужувањето со топли предјадења, јадења по порачка, филирање риба, дресирање салати и сл.***



(Сл. 16.) Послужувач супа во длабока чинија - прва фаза



(Сл. 17.) Послужувач супа во длабока чинија - втора фаза



(Сл. 18.) Послужувач супа од канче



(Сл. 19.) Послужувач јадења по порачка



(Сл. 20.) Витрина за послужување овошје

ВИНО

Послужување вино

За лицето кое ги послужува гостите со вино, многу е битно да ги познава својствата и квалитетот на виното. Бидејќи има многу видови квалитетни вина, квалитетот може постојано да се менува од година во година. Затоа е потребно келнерот кој послужува вино да знае од кое виногорје потекнува виното, разните состојки на виното, како што се: алкохол, шеќер, киселина, екстракт, боја, вкус итн. Сите информации околу виното и препораката на гостинот кое вино ќе му се понуди, морат да бидат стручни и точни.

Порано се приредувале гозби со десет и повеќе видови јадења и со толку видови вина, но денес е доволно за време на главниот оброк (ручек или вечера) да се послужат најмалку две до три вина, а кај свечените приеми најмногу четири.

Послужување и дегустација на виното

Вината се послужуваат на нивната правилна температура. Не е дозволено доколку гостинот се служи со наливно вино да се разладува со коцка мраз.

Ако гостинот сака мраз, посебно му се носи. Вината се послужуваат во столни чаши за бело и црвено вино. Обемот на чашата за бело вино изнесува 110 мл, а додека чашата за црвено вино има поголем обем од чашата за бело вино - 130 мл. Чашите за црвено вино се поголеми, затоа што црвеното вино има богато буке кое треба да се задржи во чашата. Буке во виното е арома која означува мирисни својства карактеристични за одредени сорти грозје од кое потекнува виното.

Секое вино, пред да се послужи, гостинот треба да го проба (дегустира). Дегустирањето на виното се врши пред гостинот, односно гостите.

Еве како се прави тоа. Келнерот го носи виното што го порачал (одбрал) гостинот и го држи во левата рака и од левата страна му приоѓа на гостинот (Сл 21.).

Етикетата треба да биде свртена кон гостинот за тој да може да се увери дека тоа е навистина виното што го нарачал и да му ја покаже устинката на шишето за да се увери гостинот дека виното е добро затворено (сл 22.).

На етикетата пишува сè што го интересира гостинот и што сака да знае за виното: име на виното, име на произведувачот, година на производство, органолептички својства на виното и друго. Откако сме го презентирале шишето вино пред гостинот, тоа се враќа на помошната маса, се отстранува целофанот на грлото на шишето и се пребришува со платнена салфета за да се отстрани можниот прав од стоењето и чувањето

на виното во магацинските простории (сл 23.).

Во средината на чепот-тапата внимателно се завртува вадичепот, внимавајќи да не се заврти и изгниениот да не падне во виното (сл 24.).

Извадениот чеп треба да се помириса и да се провери за да не постои страв или непријатен мирис, што може да биде знак дека виното е расипано. Келнерот го забришува грлото на шишето со чиста платнена салфета, го зема шишето во десната рака, оди од десната страна на гостинот и става малку вино во чашата (околу една третина) за да изврши гостинот дегустација на виното. Ако гостинот, односно домаќинот кој го порачал виното, се согласи, тогаш келнерот им приоѓа на гостите и почнува со послужување (сл 25, 26, 27 и 28.).

Откако ќе ги послужил сите гости, келнерот му приоѓа на гостинот кој го нарачал виното и му ја дополнува чашата со вино. Потоа шишето се враќа на помошната маса, така што етикетата треба да биде свртена кон гостинот. Доколку има поставено чаши за бело вино, а гостинот нарачал црвено, тогаш се заменуваат со чаши за црвено вино. Ова се однесува доколку гостинот е маж. Доколку некоја дама носи гости во ресторан, во таков случај жената-домаќин му го препушта изборот на вино на најстариот маж во друштвото (или на некој друг), бидејќи се претпоставува дека мажите одбираат најквалитетни вина.

Доколку гостите нарачаат исто вино, тогаш не треба да се презентира, ниту пак да се вршат сите „церемонии“ на дегустација, виното се отвора и директно се послужуваат гостите, односно виното се дотура во чашите.

Меѓутоа, ако гостите нарачаат друго вино, тогаш се повторува целата „церемонија“ околу презентирањето и дегустацијата.

Кај свечените приеми „банкет“ не се врши дегустација и презентирање на масата. Се носат отворени шишиња со вино, кое е предвидено во мениот и во тој случај шефот на сервисот е должен да го дегустира виното во офисот и да утврди дали виното е квалитетно.

Послужувањето на гостите со стари „одлежани“ квалитетни црвени вина се одвива на ист начин, само разликата е во тоа што старите црвени вина се служат во кошничка, а под грлото на кошничката треба да се стави убаво завиткана платнена салфета што ќе ја впира секоја капка вино.

Точеењето на виното од кошницата се врши на следниов начин. Келнерот му приоѓа на гостинот од неговата десна страна, во десната рака ја држи кошницата со црвено вино, а во раката ја држи чашата и полека става од виното, за да не дојде до заматување на виното зашто овие вина содржат талог. Затоа е препорачливо пред послужувањето на стари „одлежани“ црвени вина пред гостинот, виното од талогот да се оддели во бокал, така што талогот ќе остане во оригиналното шише. Ова преточување се нарекува *деконтирање*.

Се препорачува шишето со старо црвено вино што се служи во кошничка, да се служи со прашина или пајажина (во зависност од тоа каде и како е чувано). Се бришат шишињата на црни и бели вина кои се служат без кошничка.

Вообичаено секогаш се практикува затките од шишињата на старите вина да се ставаат на чинија и да му се покажат на гостинот од десната страна. Се остава чинијата со затката за гостинот да се увери дали виното што го нарачал е квалитетно, добро и правилно чувано во магацинот.

Прашања:

1. *Како и од која страна на гостинот се врши презентирање на виното?*
2. *Каде и на која маса се отвора шишето со вино?*
3. *Од која страна на гостинот се точи виното за дегустација?*
4. *Кога по испивањето на првото шише се носи второ шише од истото вино, дали е потребна презентација и дали се вршат сите церемонии на дегустацијата?*
5. *Кое вино се служи во кошничка?*
6. *Зошто му се покажува затката на гостинот?*

Вежби:

- ◆ *Во кабинетот по послужување извршете презентација на виното, правилно отворање на шише со вино, точење на вино, за деконтирање-преточување на виното и sluжење на стари црвени вина во кошничка.*

Послужување на пенливи вина

Пенливите вина спаѓаат во групата на специјални вина, кои се произведуваат по методата шампанзирање. Единствена земја во која се произведува пенливото вино – шампањско е Франција. Производството на шампањско е заштитено со закон и единствена земја која ги има правата за производство е Франција.

Шампањското-пенливо вино најчесто се служи на свечени приеми, како и при дневните оброци во модерните ресторани. При послужувањето на пенливите вина, келнерот мора да посвети големо внимание при отворањето на шишето (полупенливо вино, шампањско и пенливо вино). При невнимателно отворање на шишето, виното може да истече и да се полие гостинот кој седи на столот. Поради тоа, келнерот мора шишето да го отвори на стручен начин.

Полупенливите вина се служат ладни. Секогаш при послужувањето на виното, келнерот треба задолжително да донесе ванкибла (сад со мраз) за одржување на температурата на полупенливите вина. Најпрво полупенливите вина се презентираат и се ставаат на помошната маса-геридон, како и кај квалитетните и висококвалитетните вина. Шишето секогаш треба да се држи во коса положба. Најпрво треба да се отстрани целофанот, потоа внимателно се вади жицата и металната лента што се наоѓа преку тапата. Додека се работи тоа со десната рака, со левата внимателно се придржува тапата за да не дојде до брзо испуштање на истата. Со цел да се избегнат несаканите последици, келнерот треба да се заврти кон сидот или столбот, а не кон гостинот. Познато е дека во пенливите вина има јаглеродна киселина. При невнимателно отворање на шишето, виното може да истече и да се полие гостинот кој седи на столот.

Правилата во кои беше кажано се за салужење на виното, важат исто така и за служење на пенливите вина. Со виното секогаш се носи сламка за да им се најде при рака на гостите, ако од оправдана причина не ја поднесуваат јаглеродната киселина. Сламката служи за да може гостинот со неа да го „боцка“ виното, зашто на тој начин од него се ослободува јаглеродната киселина. При ставање на шампањско во чаша, чашата никогаш не треба да се преполнува. Таа се полни до две третини.

Температура на вината

Потребно е посебно внимание околу правилно одржување на вината во магацинот каде што се чуваат, како и за нивното ладење. Секој угостителски персонал мора да се знае кое вино во каква чаша се послужува и на која температура се служи.

За правилно служење на одредени вина, како и за задржување на нивните својства, квалитет, боја и вкус, многу е важно да се одржи температурата на виното при послужувањето, која е карактеристична за одредени видови вина и тоа:

- бели лесни вина од 8° C до 10° C
- бели квалитетни сортни вина од 10° C до 12° C
- црвени вина од 16° C до 18° C
- десертни вина од 14° C до 18° C
- ароматични вина од 8° C до 10° C
- пенливи вина од 5° C до 8° C.

Црвените вина по правило никогаш не се ладат. Тие се служат на собна, односно подрумска температура. Ако виното е ладно тоа се шамбира, а доколку гостите изразат желба белото вино да достигне повисока температура на ладење тогаш келнерот виното го фрапира.

За секое вино келнерот мора да донесе нови чаши, без разлика дали

бојата на вината е иста. Чашите секогаш треба да бидат беспрекорно чисти, добро исполирани и неоштетени.

При послужувањето на гостинот со вино, чашата во која се става виното не смее да се наполни до врвот, туку треба да се придржуваме на следново:

- белите вина да се точат до $3/4$ од чашата,
- црвените вина да се точат до $2/3$ од чашата.

Чашите не треба да се полнат до врвот, бидејќи во тој случај подобро може да се почувствува букето на виното.

Ако гостинот нарачал вино, но не го знае точно видот на виното, тогаш келнерот за послужување му помага на тој начин што го прашува гостинот за видовите: шардоне, траминац, ризлинг, мерло, кабернет, вранец, шардоне - Бовин, Повардарие, Тиквеш, Лозар итн. Поради тоа персоналот што служи мора да ги познава вината и нивните детали, како на пример: какви се, од кое виногорје се, година на производство, со кое јадење кое вино се служи итн.

Оригиналните вина во шишиња ги носиме пред гостите така како што сме ги добиле од точилницата - шанкот. Белите вина ги ставаме во ванкибла со мраз, а црвените во кошничка за црвени вина.

Ги отвораме пред гостите (освен на заедничките ручеци - банкети). При отворање на виното пред гостинот мора да се внимава (оригиналните вина во шишиња се скапи пијалаци) и со тоа гостинот ќе види колку го почитуваме виното кое му го служиме.

Прашања:

1. ***Во која група спаѓаат пенливите вина?***
2. ***Кога се служи пенливо вино?***
3. ***Зошто со виното на гостинот му се носи и ванкибла?***
4. ***Зошто со послужување на полупенливо вино се служат и сламки?***
5. ***На која температура се служат вината?***
6. ***Зошто белите вина се ладат, а црвените не?***

Вежби:

- ◆ ***Отворете бело и црвено вино. Отстранете ги целофанот и металната лента од шишето. Практично вежбајте фрапирање, декантирање на виното.***



(Сл. 21.) Презентација на виното пред гостинот



(Сл. 22.) Уверување на гостинот дека истото е добро затворено



(Сл. 23.) Отварање на виното пред гостинот



(Сл. 24.) Бришење на грлото на шишето



(Сл. 25.) Точење на виното за дегустација



(Сл. 26.) Дегустација на виното



(Сл. 27.) Точење на виното



(Сл. 28.) Контрола на виното преку затката

ДОЧЕК, СМЕСТУВАЊЕ И ИСПРАЌАЊЕ НА ГОСТИТЕ

Службата за дочек на гости почнува со работа уште од оној момент кога гостинот ќе се појави на влезната врата и се смести во ресторанот. Во подобрите ресторани постојат лица водачи-разнесувачи на гости, кои Англичаните ги нарекуваат *каптаим*. Нивна должност е уште од влезната врата да го дочекаат гостинот, да ја дознаат неговата желба и да го донесат шефот на салата, кој пак ќе се потруди да го смести на слободна маса или слободно место. Кога нема вакво лице или шеф на сала, таа должност ја презема келнер кој се наоѓа блиску до гостинот, затоа што културен гостин никогаш не седнува сам. Учтив и добар келнер не треба да дозволи гостинот да чека, туку ќе му пријде, ќе го поздрави и ќе го праша за желбата.

Често се случува во нашите локали да дојде гостин, да застане во близина на влезната врата и долго да чека, што го тера на помисла дека тука не му е местото и ќе си отиде. На ова треба да внимаваат младите келнери и ученици, кои не создале навика за приоѓање и поздравување гости. Поздравот се врши вообичаено на мајчин јазик и се повторува на јазикот на гостинот. Идеално би било кога гостинот веднаш би отпоздравил на неговиот мајчин јазик.

Одредувањето на масата е особено тешка работа, особено во пансионите каде гостите седат по две и три недели и сакаат место покрај прозорец. Сите гости сакаат место покрај прозорец со убав поглед, на пример кон езеро. Затоа треба кај гостинот да се остави надеж дека другпат тоа ќе му биде овозможено. Од дочекот и сместувањето на гостинот многу зависи успехот во натамошната работа.

Договарање со гостите за изборот на јадењето и пијалакот

Овој дел на работа е многу важен и треба да се посвети поголемо внимание. На некои места во светот за овој дел на работа персоналот посебно се школува, со тоа што се учи психологија на продажба. Приемот на нарачката е еден вид писмен договор склучен помеѓу гостинот и келнерот. Гостинот нарачува, а келнерот ги запишува нарачките. Значи, при целокупната работа на посложувањето, од доаѓањето на гостинот во локалот, па сè до посложувањето, можат да се одвојат следниве седум моменти:

1. поздравување на гостинот;
2. прашање за неговата желба;
3. разговор за продажба;

4. евентуални предлози и препораки;
5. прием на нарачката;
6. предавање на нарачката на соодветно место, кујна, точилница, кафе кујна и
7. послужување.

По поздравот и сместувањето на гостинот, на ред доаѓа разговор за продажба. Келнерот ја прима нарачката на тој начин што претходно ќе му ја донесе листата на јадења, мени картата и винската карта, во зависност од карактерот на угостителската услуга. Листа на јадења му се носи на секој гостин. Со тоа гостинот ќе одлучи побрзо, а ќе го прошири својот избор. Меѓу другото, на гостинот му се нуди и аперитив, кој во голема мерка го зголемува апетитот. Ако гостинот нарача аперитив, треба веднаш да му биде донесен.

Откако гостинот ќе биде послужен со аперитив, послужувачот се тргнува малку на страна, за да му се овозможи на гостинот слободно да изврши избор на јадења.

Разговор при изборот

Ако има повеќе гости на масата, веднаш се пристапува кон главниот гостин, кој што обично врши нарачка за сите во друштвото и веднаш се прашува дали може да му бидат препорачани специјалитетите на куќата, особено ако се работи за странски гости.

Келнерот во ниеден момент не смее да биде наметлив, бидејќи гостинот може да се посомнева во неговата добронамерна препорака. Тој мора да почувствува кога гостинот тоа го бара. На пример, ако гостинот не сака предјадење, да му биде препорачана супа. Многу гости бараат изненадување и често пати порачуваат јадење од листата на јадења, кои што дотогаш ги немале пробано. Тогаш е нужно мало објаснување во врска со јадењето. Се случува да побараат јадење кое го нема во листата на јадења. Често пати гостите се задоволуваат и со обични јадења, но тоа во многу зависи од умешноста на келнерот.

Потребна е беспрекорна стручност на келнерот при препораката на вино со некое јадење. Добрите вина, по кои сме познати во светот, можат да си останат во фрижидерот или магацинот. Нашите келнери се особено познати во оваа вештина. Често пати тие препорачуваат два-три вида на вино кои им се постојано пред очите, не водејќи сметка за многу други со кои располага локалот. Тоа е невнимателност и непоседување доволно култура.

Ако гостинот не одбере вино, келнерот е должен да му препорача вино кое би одговарало со нареданото јадење.

Кога работата околу препораката ќе заврши, примената нарачка се пишува читливо на блокче по определен редослед. Ако гостинот има платено пансион, на блокчето се впишува бројот на неговата соба, бројот на неговата маса и менито што го избрал. На посебен блок се запишува пијалакот. Ако гостинот е на минување, а начинот на наплатување е француски, тогаш се запишува бројот на масата и бројот на столот, ако има повеќе гости, кога секој посебно плаќа. Кога нарачката е за во соба, се забележува и часот кога истата е извршена.

Прашања:

1. *Кој ги дочекува и сместува гостите?*
2. *Направете кус преглед на редоследот по кој се извршува понудата и изборот на консумација во ресторанот.*
3. *Кои се најважни прашања во разговорот при изборот на јадењата и пијалакот?*

Вежби:

- ◆ *Во угостителски објект вежбајте прифаќање - дочекување, поздравување и сместување на гости, од влегувањето во угостителскиот објект, па до неговото испраќање (примање нарачка, служење со аперитив и храна).*

ДНЕВНИ ОБРОЦИ

Во угостителството се служат повеќе оброци и меѓуоброци, во зависност од обичаите и навиките на луѓето.

Оброците во угостителството ги делиме на секојдневни и вонредни.

Во секојдневни оброци спаѓаат: појадок, ручек, ужина и вечера.

Во вонредни оброци ги вбројуваме: свечен ручек-банкет, ладно бифе, коктел партија, чајанка и интимна вечера.

Секојдневни оброци

Кај средноевропскиот народ вообичаено е да има лесен мал појадок, обилен ручек и слаба вечера.

Додека, англоамериканскиот народ има многу обилен појадок, едноставен ручек и обилна вечера. Под “dinnerroom“ Англичаните подразбираат најобилен оброк, а тоа може да биде и ручек и вечера.

Појадок

Појадокот е прв оброк, бидејќи тој се служи наутро и тоа е првата средба на гостинот со келнерот. Од првата средба зависи какви впечатоци ќе понесе со себе гостинот за локалот, услугата и друго. За да стекне гостинот добри впечатоци, просторијата треба да биде удобна, чиста, масите беспрекорно подредени и покриени со чисти чаршафи (дали ќе бидат еднобојни или во пастелни бои, тоа зависи од категоријата и карактерот на локалот).

Појадокот се сервира почнувајќи од раните утрински часови, па сè до 10 часот. Во полуксузните хотели појадокот се сервира во раните утрински часови и најчесто завршува пред 9 часот, кога обично почнува работното време.

Во летувалиштата, а особено во хотелите во кои покрај сместувањето, на гостите им се нудат само два obroka (појадок и вечера - половина пансион), сервирањето на појадокот продолжува до 11 часот. Вообичаено е кај полупансионите појадокот да се состои од едно јадење и тоа од јајце или сок од овошје.

Појадокот обично се служи во салата за појадок. Често појадокот (и другите оброци) се служат во хотелските соби. Ако хотелот не располага со сала за појадок, за таа цел обично се користи дел од кафеаната или цела сала, што зависи од бројот на гостите и од капацитетот на хотелскиот простор.

За оваа цел може да се користи и друга просторија. Појадокот се сервира и во превозни средства (воз, авион, брод итн.). Пред да се сервира појадокот, неопходно е да се направат сите подготовки за служењето на гостите да биде во најдобар ред.

Ручек

Секој народ има свои навики. кај нас ручекот е главен дневен оброк и нему му се посветува најголемо внимание.

Тој се состои од повеќе видови јадења и тоа: ладно предјадење, супа, главно јадење, салатата и десерт. Кај некои народи во Западна Европа ручекот е важен дневен оброк, а кај некои (на пример Англичаните) е сосема спореден.

Ужина

Ужината се служи меѓу 16 и 18 часот. Во повеќе случаи таа се состои од кафе, чај, чоколадо и др., како додаток се служат разни слатки или сендвичи, со кои се пие пиво или вино. Англичаните имаат поинаков обичај. Тие во 17 часот пијат чај. Ужината се служи во салони, на тераси и сл.

Богатата ужина се состои од ладно предјадење или сендвич и топла напивка (кафе, чај, какао) или безалкохолан пијалак.

Масата за ужина се сервира-кувертира исто како за појадок.

Вечера

По својот состав вечерата скоро не се разликува од ручекот. Кај нас вообичаено е да не се јаде супа за вечера, туку јадење по порачка и јадење на скара, што значи скоро исто јадење како за ручек. Вечерата се сервира од 19 до 23 часот. Јадењата се избираат од листата на јадења. Се поготвуваат и се сервираат во ресторанот, летна бавча итн. Наместо слатки јадења, за вечера повеќе се консумира овошје или компот.

Видови на појадоци, состав и куверт на појадоките

Многу е важно да се напомене дека појадокот се служи во време кога гостите брзаат на работа и токму поради тоа тие можат да бидат малку нервозни. Послужувачите треба тоа да го имаат предвид, па со добар и топол дочек и со насмевка на лицето да создадат пријатен амбиент.

Ако локалот е од повисока категорија, мора да има и листа на појадок. Ако гостите се странци, им се става на располагање сè со што располага објектот за да се задоволат нивните вкусови.

Појадокот како редовен оброк се служи на повеќе начини и во различни количини. Ги разликуваме следниве видови појадоци:

- едноставен-симпл;
- комплетен;
- виенски;
- швајцарски и
- англиски.

Состав на едноставен - симпл појадок

Едноставен појадок е оној кога гостите се служат со некоја топла напивка (бело кафе, чај, млеко, чоколадно млеко или кафе), леб или печиво (бел леб, црн леб, кифла).

Состав на комплетен појадок

Комплетен појадок е оној кога гостите се служат со една топла напивка, со џем, мед или мармалад, путер, печиво, леб или тост (препечен леб).

Состав на виенски појадок

Гостите кај овој појадок се послужуваат со една топла напивка, путер, џем, мед или мармалад, јајце-мекло варено (алакок) во чаша, леб, печиво или тост.

Состав на швајцарски појадок

Швајцарскиот појадок се состои од: една топла напивка, путер, џем или мед, една чинија разновидно сирење, леб или печиво.

Состав на англиски појадок

Кај овој појадок гостите се служат со: свежо овошје, овошен сок, некој вид каша, некоја топла напивка, јадења од јајца (јајца со шунка, омлет, јајца со сланина, јајца на око и сл.), јадења од месо (јагнешки котлети, телешки котлети, ладни јадења од месо, пржена риба и друго), путер, џем, мед или мармалад, печиво, леб или тост и ладна вода.

Куверт за едноставен - симпл појадок

Платнена салфета во пастелна боја, подлошка-мала чинија, шолја за топла напивка, лажичка за топла напивка и чаша за вода.

Куверт за комплетен појадок

Десертна чинија, платнена салфета во пастелна боја, десертен нож за путер, чинија со шолја за топла напивка и чаша за вода.

Куверт за виенски појадок

Овој куверт е речиси ист, но при сервирањето кај виенскиот појадок се носи мекло варено јајце (алакок) во чаша, па според тоа и соодветно лажиче за јајцето, кое се носи дополнително на подлошка. Со тоа се поставува посипувач за сол и чаша за вода.

Куверт за швајцарски појадок

Десертна чинија, десертен нож, десертна виљушка, десертна чинија со десертен нож за путер, кој се поставува лево над виљушката. Платнена салфета во пастелна боја, подлошка со шолја за топла напивка, мало лажиче за топла напивка и чаша за вода.

Куверт за англиски појадок

Голема чинија, платнена салфета во пастелна боја, голем нож, голема виљушка, подлошка со шолја за топла напивка, мало лажиче, десертна чинија со десертен нож, посипувач за сол, црн пипер и чаша за вода.

Напомена: кај сите појадоци се поставува џункер-дозна со шеќер или посипувач за шеќер.

Прашања:

1. ***Кои оброци се служат во угостителството?***
2. ***Како се делат оброците во угостителството?***
3. ***Што е појадок и каде се служи?***
4. ***Што се служи за ручек, ужина и вечера?***
5. ***Колку видови појадоци има?***
6. ***Од што се состои едноставниот-симпл појадок, комплетниот, виенскиот, швајцарскиот и англискиот појадок?***
7. ***Која е разликата меѓу виенскиот и швајцарскиот појадок?***

Вежби:

- ◆ ***Демонстрација на разни видови оброци во кабинетот. Поставување и кувертирање на масите за сите појадоци.***

Карта на англиски појадок

Англискиот појадок е доста богат за разлика од другите што се послужуваат кај нас. Затоа англискиот појадок има посебна карта каде може да се види поголем избор на јадења и разни напивки, со кои на гостите им се овозможува да го комплетираат појадокот.

Еве еден пример на карта на англиски појадок:

ОВОШНИ СОКОВИ

Сок од ананас
Сок од портокал
Сок од грејпфрут
Сок од домати
Сок од кајсии

ЛАДНИ ЈАДЕЊА

Англиски разбиф
Говедско филе
Свински врат
Јајца во мајонез
Телешко фрикандо

ОВОШЈЕ

Портокал
Банана
Ананас
Јаболко (делишес)

ТОПЛИ ЈАДЕЊА

Шунка со јајца (хемендекс)
Сланина со јајца (бекендекс)
Јајца на око
Разни омлети
Мали пилешки медалјони
Мал бифтек на жар
Варен смуѓ на путер

КОМПОТИ

Компот од ананас
Компот од праски
Компот од јагоди
Мешан компот
Сок од кајсии

СИРЕЊА

Ементалер
Трапист
Ајдамер
Горгонзола
Кајмак
Путер
Шарпланински кашкавал

КАША

Каша од ориз
Каша од гриз
Порич каша

БЕЛИ ПЕЧИВА

Препечен леб (тост)
Млечни плетенки
Путер-кифли
Двопек (пексимит)

ТОПЛИ НАПИВКИ

Чај во сервис
Бело кафе во сервис
Млеко
Какао во сервис

ОРГАНИЗАЦИСКИ СИСТЕМИ НА РАБОТА – ПОСЛУЖУВАЊЕ

Во рестораните се познати четири системи на послужување и тоа:

- а) ревирен систем;
- б) реонски систем;
- в) француски систем;
- г) американски систем.

РЕВИРЕН СИСТЕМ

Овој систем на послужување се применува во многу угостителски објекти од пониски категории. Кај овој систем келнерите се поделени на реони, при што секој реон има свој келнер. Келнерот приоѓа, сам ги прима гостите, сам ги послужува и наплатува. Овој систем на послужување не може да се примени во модерните угостителски објекти, затоа што самиот систем не им гарантира на гостите посебен прием, внимание и услуга.

РЕОНСКИ СИСТЕМ

Реонскиот систем е посовремен систем на послужување. Кај овој систем на еден реон работат двајца до тројца келнери (реонот се состои од 5-6 маси). Еден од нив е главен келнер или шеф на реонот. Тој уште се нарекува *оберкелнер*. Вториот е помошен, а третиот е келнер за пијалаци.

Главниот келнер ги врши следниве работи: ги пречекува гостите, ги сместува, ги послужува, наплатува и испраќа. Помошниот келнер му помага на главниот келнер при сервирањето. Помошникот врши и расчистување на масата пред гостите (апсервирање).

Келнерот за пијалаци ги врши следниве работи: прима порачка за пијалаци, ги порачува во точилницата и со нив ги послужува гостите. Доколу нема келнер за пијалаци, тогаш неговата работа ја презема помошниот келнер. Како што споменавме, овој систем на послужување е еден од најдобрите, зашто секогаш се пречекани, поздравени, правилно послужени и навреме им е наплатено.

Овде реонот никогаш не останува без келнер, така што и најмала желба на гостите се извршува. Главниот келнер речиси секогаш е во реонот, така што во секое време желбите на гостите можат да бидат исполнети со задоволство.

ФРАНЦУСКИ СИСТЕМ

Во францускиот систем на послужување се прави поделба на работата во големите хотелски ресторани, кои располагаат со 400 до 500 седишта. Во овој случај говориме за *ресторанска бригада*. Под овој поим се подразбира целокупниот персонал за послужување во ресторанот.

Комплетна ресторанска бригада постои само во првокласните ресторани.

Персоналот кој ја сочинува ресторанската бригада се состои од:

1. шеф на послужување
2. шеф на сала
3. келнер за послужување на пијалак
4. келнер за транжирање
5. шеф на реон
6. помошник на реон
7. најмлад послужувач (ученик-практикант).

Шефот на послужување ја организира целокупната работа и контрола на сите кои во угостителскиот објект даваат угостителска услуга во храна и пијалак. Договара и организира разни свечени приеми. Соработува со шефот на кујната и шефот на рецепцијата. Потешкотиите што настануваат во секојдневното работење ги решава сам или со помош на директорот на хотелот.

АМЕРИКАНСКИ СИСТЕМ

Овој систем на работа на угостителскиот послужен персонал во рестораните се применува само во најголемите хотелски објекти во Америка и во Англија.

Работните места во американскиот систем на послужување се состојат од:

1. директор за храна и пијалак
2. директор за банкет
3. директор на ресторанот
4. шеф на сала
5. транжер
6. послужувач на пијалак
7. шеф на реон
8. помошник-шеф на реон
9. помлад послужувач (ученик-практикант).

Во повеќето хотели директорот за храна и пијалак има помошник за вршење разни технички работи и програма за оспособување – едуцирање на персоналот за послужување и готвење.

Покрај директорот за храна и пијалак треба да има и банкет директор. Неговата должност, по налог на директорот за храна и пијалак, е да ги организира свечените приеми (коктел-партија, ладно бифе, чајанки и сл.) и го контролира послужувањето. Секако дека работното место директор на банкет постои само во големите луксузни хотели, каде што секојдневно се приредуваат вакви свечености.

Сите хотели во Македонија кои се категоризирани со четири и пет ѕвезди, треба да го применуваат францускиот и американскиот систем на работа.

НАЧИНИ НА ПОСЛУЖУВАЊЕ

Различни пијалаци и јадења се служат на различни начини. На кој начин ќе се послужи некое приготвено јадење зависи од начинот на приготвувањето, видот на намирниците, изгледот на јадењето итн. Треба да се води сметка од која страна ќе бидат послужени. Местото и категоријата на ресторанот исто така го одредуваат начинот на послужување.

Според тоа од која страна се служат гостите, како и според други карактеристики, во угостителството постојат пет начини на sluжување и тоа:

- француски,
- англиски,
- руски,
- американски и
- виенски.

ФРАНЦУСКИ НАЧИН

Францускиот начин на послужување најмногу се применува во нашите ресторани. Овој начин на послужување има четири варијанти, но принципот секогаш останува ист - гостинот сам зема јадење од овалот.

Првата варијанта кај францускиот начин на послужување се применува тогаш кога на масата седат од еден до тројца гости. Овалот со јадењето на кој се става форлегер се остава на масата и гостите сами си земаат јадење, односно сами се служат (сл 29.).

Втората варијанта се применува тогаш кога на масата седат повеќе од четири лица. Келнерот го носи овалот со јадењето заедно со прилозите и салатите и ги остава на помошната маса-геридон, се распрашува кој е главниот гостин на масата, го зема овалот со јадењето во левата рака (на платнена салфета), застанува од левата страна на гостинот, ќе отстапи еден чекор со левата нога, малку ќе се наведне, ќе го приближи овалот до чинијата и ќе го понуди гостинот сам да се послужи со главното јадење. На секој овал има по еден форлегер (лажица и виљушка) (сл 30.).

Третата варијанта на послужување на француски начин се применува на следниов начин: шефот на кујната делумно го подготвува јадењето, а го довршува шефот на реонот пред гостите. Шефот на кујната го сервира јадењето во сребрен овал, а шефот на реонот го носи, го остава над греалката на помошната маса-геридонот, го расечува-транжира печеното месо или доколку е риба ја филира, ја одвојува од коските, подготвува сос и додава прилог.

Вака поделеното истранжирано јадење шефот на реонот го сложува подеднакво во чинијата, а помошникот го послужува гостинот со десната рака и од десната страна. Третата варијанта на служење кај францускиот начин е наречена *тежок начин на служење* (сл 31.).

Четвртата варијанта се применува кај посебни оброци-банкети, а гостинот се нуди со сите јадења. На банкетите секогаш се препорачува францускиот начин на послужување, затоа што желбите и вкусовите на гостите се разновидни и непознати за послужниот персонал.

Овде не може да има разни комбинации. Шефот на реонот го нуди главното јадење, а помошникот прилогот и салатите.

Послужувачот застанува од левата страна на гостинот, со левата нога прави чекор напред, малку се наведнува и го приближува овалот до чинијата на гостинот (сл 32.).

Фаќалката (форлегерот) е секогаш свртена кон гостинот. Од стручноста и вештината на послужниот персонал зависи колку успешно ќе биде послужувањето и како ќе изгледа овалот откако тројца или повеќе гости ќе земат јадење од него. Овој начин на послужување уште долго ќе остане во примена, особено во Франција, каде што секогаш важи правилото: остави го гостинот полека да јаде сам и да ужива во јадењето и послужувањето.

Прашања:

1. *Колку начини на послужување постојат во угостителството?*
2. *Колку варијанти има кај францускиот начин на послужување?*
3. *Кога се применува првата варијанта?*
4. *Како се нарекува втората варијанта на послужување кај францускиот начин?*
5. *Кога се применува третата варијанта на послужување кај францускиот начин?*
6. *Кога се применува четвртата варијанта на послужување кај францускиот начин?*

Вежби:

- ◆ *Во кабинетот по послужување, по инструкции на наставникот, изведете го практично францускиот начин на послужување во сите четири варијанти.*

АНГЛИСКИ НАЧИН

Англискиот начин на послужување потекнува од старите класични англиски фамилии, од времето кога таткото на фамилијата го делел јадењето на сите од едниот крај на масата или од помошна маса, што значи дека било традиција домаќинот да ги служи гостите што седат на масата.

Овалите со јадења и потребните чинии се наоѓаат во негова близина, на масата или помошна маса-геридон, а тој го сервира оброкот за секој од гостите. Оттаму потекнува овој начин на послужување кој е карактеристичен по тоа што гостинот нема можност сам да се послужи, а станува збор за сложени јадења.

Служењето се врши со помошна маса-геридон. За ваквиот начин на послужување е потребна и греалка. Овалот со јадење се става на помошната маса - на десната страна, а чиниите се ставаат на левата страна од масата. Секое јадење пред да се послужи му се презентира на гостинот, потоа се враќа на помошната маса и дури потоа се почнува со послужувањето. Ако послужувањето го вршат двајца, шефот на реонот го дели јадењето во чиниите, а неговиот помошник ги служи гостите со јадење од десната страна (сл 33.). Јадењето во чинијата мора да биде стручно сервирано, уредно и чисто. Чинијата или овалот никогаш не смеат да бидат преполнети. Овој начин на послужување е секако поскап и се применува во ресторани од типот на минување, а може и во пансионски од висока категорија. Неопходен е и добро облечен персонал, со добро познавање на гастрономијата и послужувањето.

Прашања:

1. *Од каде потекнува англискиот начин на послужување?*
2. *Зошто го нарекуваме англиски начин на послужување?*
3. *Со што се врши послужувањето?*
4. *Од која страна се послужуваат гостите кај англискиот начин?*

Вежби:

- ◆ *Демонстрирај англиски начин на послужување. Послужување со геридон.*

РУСКИ НАЧИН

Денес рускиот начин на послужување во Америка и во Европа често пати погрешно го нарекуваат – француски или англиски начин, иако е најелегантниот начин на послужување во сите модерни и современи ресторани и хотели во светот. Самото име кажува дека рускиот начин на послужување потекнува од Русија, а прв пат го среќаваме во Европа, на запад, за време на Наполеон и неговото владеење. Дотогаш се применувал само застарениот и тежок француски начин. Рускиот начин на послужување поради својата едноставност и ефикасност брзо ги покажа своите добри карактеристики. Станал најпопуларен начин на послужување во тогашните кралски дворови, а сега се применува во сите модерни и отворени ресторани. (Англискиот начин на послужување многу се применува во Швајцарија, во скапи хотели и во луксузни ресторани и тоа само за одделни гости, а францускиот „тешкиот“ може да се сретне во некој старомоден но првокласен ресторан.)

Местењето на масите, на столовите и поставувањето на кувертот се исти како и кај францускиот начин, со таа разлика што јадењата се целосно подготвени и украсени во кујната. Јадењето се носи на овал - во левата рака на платнена салфета. Чинијата се носи во десната рака. Овалот со јадењето се остава на работната маса, додека чинијата се поставува пред гостинот од десната страна, со десната рака.

По поставувањето на чинијата, келнерот се враќа кај работната маса, го зема овалот со јадење во левата рака, а со десната ја зема фаќалката со која ги служи гостите од нивната лева страна (сл 34.).

Пред да се сервира јадењето се препорачува истото да им се покаже на гостите. Со тоа им се овозможува да видат со што ќе бидат послужени, односно што подготвил за нив шефот на кујната и како е украсено сето тоа.

Кај рускиот начин на послужување е карактеристично и тоа што гостинот може сам да си избере парче печено месо или да го побара оној дел што го сака.

Супите се послужуваат од левата страна со чорбалак. Топлите длабоки чинии се поставуваат на плитки, на кои има платнена салфета (салфетата се наоѓа меѓу двете чинии). Оваа гарнитура се поставува пред гостинот од неговата десна страна.

Еве некои добри карактеристики кај рускиот начин на послужување:

- доволен е само еден келнер за послужување на поголем број гости;
- послужувањето е брзо, економично и поевтино во однос на некои други начини на послужување;
- се фрла помалку јадење, затоа што на гостинот му се става само онолку колку што е одредено или колку што сака, а остатокот се враќа во кујната;
- не е потребен слободен простор за помошна маса, па има повеќе место за седење.

Во светот е познат уште еден руски начин на послужување, кој се состои во следново: рибата, печеното месо и дивечот им се презентираат на гостите на многу оригинален начин, односно приготвената риба, дивечот и други јадења се носат на помошни маси каде се транжираат и веднаш се сервираат, како кај францускиот начин.

Прашања:

1. ***Од каде и од кога потекнува рускиот начин на послужување?***
2. ***Од која страна се послужува гостинот кај рускиот начин на послужување ?***
3. ***Објасни го рускиот начин на послужување.***
4. ***Како се служат супите кај овој начин на послужување?***
5. ***Кои добри карактеристики ги има рускиот начин на послужување?***

Вежби:

- ◆ ***Демонстрирање во кабинет на поставување и послужување според рускиот начин на послужување.***

АМЕРИКАНСКИ НАЧИН

Овој начин во угостителството не е толку познат како другите. Овој начин на послужување е од поново време.

Масите кај американскиот начин на послужување се кувертираат на следниов начин: голема плитка чинија, сребрен прибор за јадење (во зависност од менито), чаша за вода и чаши за бело, црвено и десертно вино, а доколку е предвидено во менито, се поставува и бела ресторанска платнена салфета која се става на подложната чинија.

Општото правило на американскиот начин на послужување гласи: сите течни јадења, супа, супа во канче, кафе, чај, се служат од десната страна, додека густите јадења, печено, риба, дивеч и слично, се служат од левата страна. Американското послужување има свои специфичности од кои поважни се: посебно сини чинии (поделени со прегради), наменети за печено месо, за прилог и за салата; јадењето се носи од кујната и се поставува пред гостинот без друга чинија и слично.

Во Америка има обичај со порачаното јадење (или со комплетниот оброк-мени) да се служи леб со путер во посебна десертна чинија, салата и некоја закуска (сл 35.).

Штом гостинот ќе седне, се полни чашата со ладна вода, тоа е обичај кај Американците.

Послужувањето се врши брзо и едноставно, така што еден келнер може да послужи голем број гости за кратко време.

Прашања:

1. ***Како се кувртираат масите кај американскиот начин на послужување?***
2. ***Како гласи општото правило на американскиот начин на послужување?***
3. ***Во какви чинии се сервира јадењето во кујната и од која страна се послужуваат гостите?***

Вежби:

- ◆ ***Демонстрирање во ресторан со кувртирање на масите и послужување на гостинот со јадења.***

ВИЕНСКИ НАЧИН

Виенскиот начин е еден од најстарите начини на послужување. Во угостителските училишта во некои западни земји, виенскиот начин на служење е речиси отфрлен од програмата. Кај нас е познат под името „шлепер-систем“.

Од поодамна гостите многи ги почитувале оние келнери кои можеле да носат низ салата голем број чинии и така да ги послужуваат гостите. Современите угостителски објекти во потполност го елиминираа таквиот начин на работа, од хигиенски причини. Често пати се случува при носењето на чиниите, тие да се извалкаат една од друга, па кога ќе се остави на масата, дното на чинијата да остави нечистотија. Освен тоа, келнерите на тој начин често пати ги валкаат своите униформи.

Во ресторанското послужување, овој начин не се применува. Виенскиот начин практично се применува во рестораните за општествена

исхрана, во старомодни кафеани, гостилници, бифеа итн., односно каде што се служат мал број оброци. Овој начин на послужување во потполност може да се примени и во млечните ресторани, рестораните за самопослужување, експрес рестораните итн.

Прашања:

1. ***Каков начин на послужување е виенскиот?***
2. ***Под кое име е познат кај нас?***
3. ***Зошто виенскиот начин е старомоден начин на послужување?***
4. ***Во кои угостителски објекти најмногу се применува виенскиот начин на послужување?***



(Сл. 29.) Француски начин на послужување - прва варијанта
(овалот со јадење се поставува на масата, а гостинот се послужува сам)



(Сл. 30.) Француски начин на послужување - втора варијанта (гостинот се нуди сам да се послужи)

(Сл. 31.) Француски начин на послужување - трета варијанта (шефот на реонот го сложува подеднакво јадењето во чинии, а помошникот го послужува гостинот со десната рака од десната страна)



(Сл. 32.) Француски начин на послужување - трета варијанта (шефот на реонот го послужува главното јадење а помошникот дели пилот и салати)



(Сл. 33.) Англиски начин на послужување - послужување на јадењето од десната страна



(Сл. 34.) Руски начин на послужување - послужување на јадења со форлегирање



(Сл. 35.) Американски начин на послужување

СВЕЧЕНИ ПРИЕМИ ВО УГОСТИТЕЛСТВОТО И ОРГАНИЗАЦИЈА НА РАБОТА

БАНКЕТ (СВЕЧЕН РУЧЕК-ВЕЧЕРА)

Банкет е свечен ручек или вечера, кој се приредува во различни околности, посета на делегации, важни конференции, конгреси, симпозиуми, по склучување на важни договори, државни и национални празници, посета на туѓи државјани и други важни моменти. Се приредува и поради семејни свечености: свршувачка, венчавка, прославување на сребрени и златни свадби, родендени и друго.

Главна карактеристика кај банкетот е што се послужува т.н. свечено мени со повеќе гангови. Масите посебно се украсуваат со најквалитетниот ресторански платнен инвентар, порцелан, сребрен прибор за јадење, кристални чаши, разни украсни предмети и цвеќе.

За секоја таква свечена приредба е потребна беспрекорна подготовка, односно беспрекорно разработен план за подготовка и работа. Во такви случаи доаѓа до израз стручноста на послужниот персонал и персоналот во кујната. Успехот во многу зависи од способноста на лицето одговорно за организацијата на свеченоста. Организаторот многу внимателно ја прима нарачката и сите ситници и детали ги бележи во бележник. При примањето на нарачката, организаторот одговара за организацијата на свеченоста и договорот со нарачателот: за декорацијата, просторијата, цената, часот кога ќе се одржи свеченоста, бројот на поканетите гости, го утврдува менито, аперитивите и другите пијалаци, начинот на послужување, планот на поставување на масите, печатење на менито, моментите кога ќе следат говорите и поздравите, музиката, начинот на плаќање, работната облека на персоналот и друго.

Угостителскиот објект треба да ги прима само оние нарачки на банкети за кои е сигурен дека ќе може успешно да ги организира, со што гостите би биле целосно задоволни. Составот на менито главно зависи од желбата на нарачателот на банкетот, но и од можностите на објектот. Менито се реализира според редоследот по кој е составен банкетот.

ПОРАЧКА НА БАНКЕТ

Секој што има желба да приреди свечен ручек или вечера (банкет) се обраќа до директорот или раководителот на угостителскиот објект -

ресторанот, односно до шефот на салата за сугестија и предлог на мени. За правилно да се порача мени е потребно да се знае за што се работи, за ручек или вечера, дали е тоа свршувачка, свадба, некој јубилеј, службен ручек, дипломатски оброк, некоја ловечка или рибарска вечера итн.

Гостинот, откако ќе постигне спогодба со надлежното лице е должен да направи писмена порачка, со што усниот договор станува полноважен. Писмената нарачка треба да ги содржи следниве елементи:

1. ден и час на одржувањето;
2. во која сала ќе се одржи банкетот, доколку ресторанот располага со повеќе сали;
3. бројот на масите и столовите и нивниот распоред;
4. дали ќе се обезбеди место за играње;
5. цвеќе за декорација;
6. дали менито ќе се печати и на чија сметка;
7. кои аперитиви – апетисани ќе се послужуваат;
8. дали ќе се служат цигари и од кој вид;
9. начинот на плаќање и др.

Листата на банкетот уште ги содржи и следниве работи: утврдување на детали со шефот на кујната за јадење со дополнително послужување, колку супиери ќе се издадат за супата, известување во кујната кога треба да се собере некој прибор за јадење од пред гостите, начинот на послужување (француски, руски, англиски, американски) и која варијанта.

ПОДГОТВИТЕЛНИ РАБОТИ

Шефот на салата кој е задолжен за организирањето на банкетот или келнерот, прави попис на потребниот инвентар според предвиденото мени за банкетот.

Чистење и декорација на банкетната сала. Банкетната сала ја чисти помошниот персонал-хигиеничари, кои се вработени во угостителскиот објект. Декорацијата му се доверува на лице кое е способно за тоа или на некое специјализирано претпријатие кое се занимава со аранжирање на цвеќе-икебани. Должност на шефот на салата е да ја провери банкет салата и да се увери дали е чиста и декорирана.

Инвентарот се чисти на ист начин како и за редовните дневни оброци.

Мени картата треба да е естетски свечено обликувана. Во мени картата не треба да има правописни и печатни грешки. Многу често привлечната мени карта гостите ја земаат за спомен по добриот ручек или вечера.

Поставување на банкетните маси

Масите за банкет се поставуваат во различни форми, што зависи од бројот на гостите и од големината на банкет салата. Масите за банкет можат да се постават во форма на буквите Т, Е, П, О или во форма на латинските букви I и U. Кај масите е важно нивната широчина и висина да се еднакви. Доколку има разлика во висината на масите, тие се израмнуваат со тапа или пак со дрвена плочка (сл 36.).

Денес почесто за банкет се поставува една голема маса за главните гости, а околу неа се поставуваат помали маси за останатите гости. На помалите маси гостите се чувствуваат поудобно. Ако се постави подолга маса се препорачува растојанието од еден до друг гостин да биде 70 см. Оддалеченоста на масата од сидот не смее да биде поголема од 1 метар. Ширината на банкетската маса изнесува од 120 до 160 см. (скица 1 и 2).

Поставување на столовите

Столовите се изработени од квалитетен материјал, тапацирани на седиштето, удобни за седење. Столовите се поставуваат според бројот на гостите и можностите на просторијата во која се изведува свечениот ручек или вечера (банкет).

Покривање на масите

Откако се поставени масите, ги покриваме со чаршафи кои мораат да бидат беспрекорно чисти и бели, полуколасални, со еднаква големина и со ист квалитет. Поставувањето на чаршафите треба да биде извршено стручно, а тоа го работат двајца келнери.

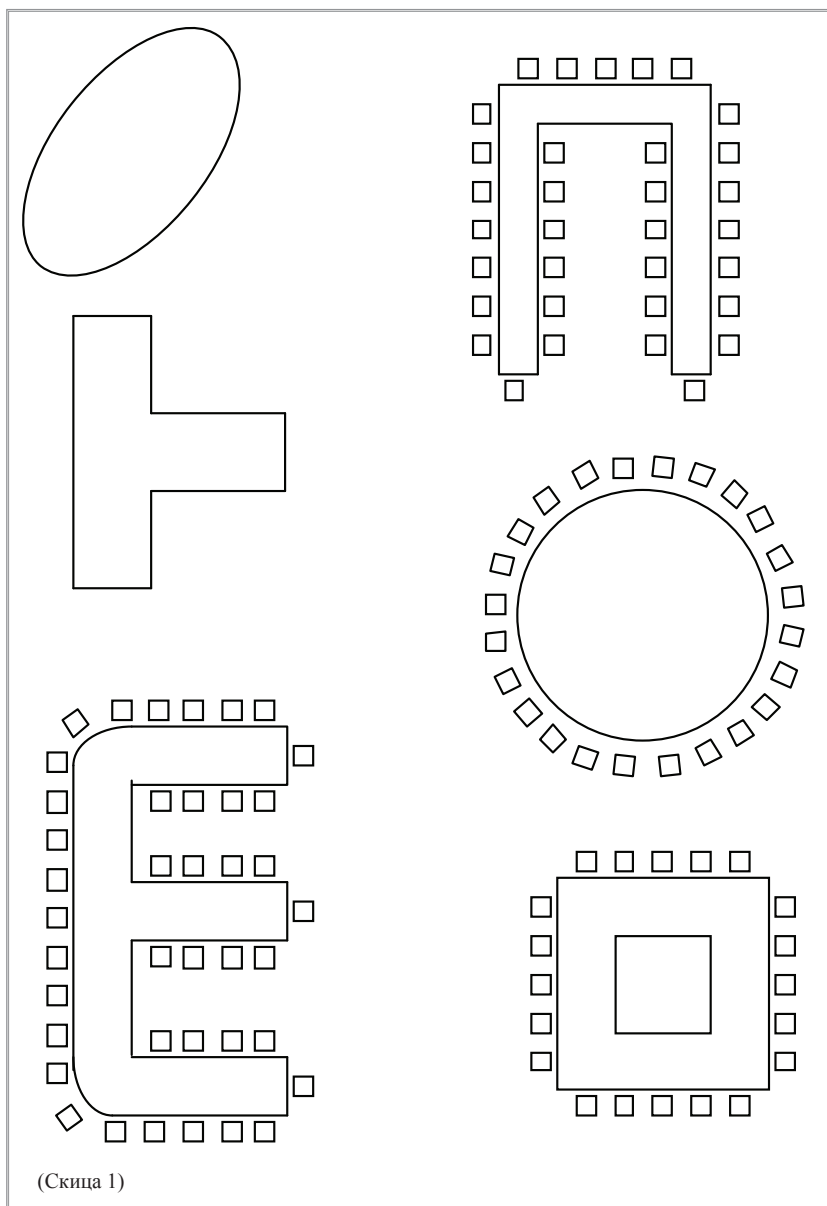
Декорација на масите

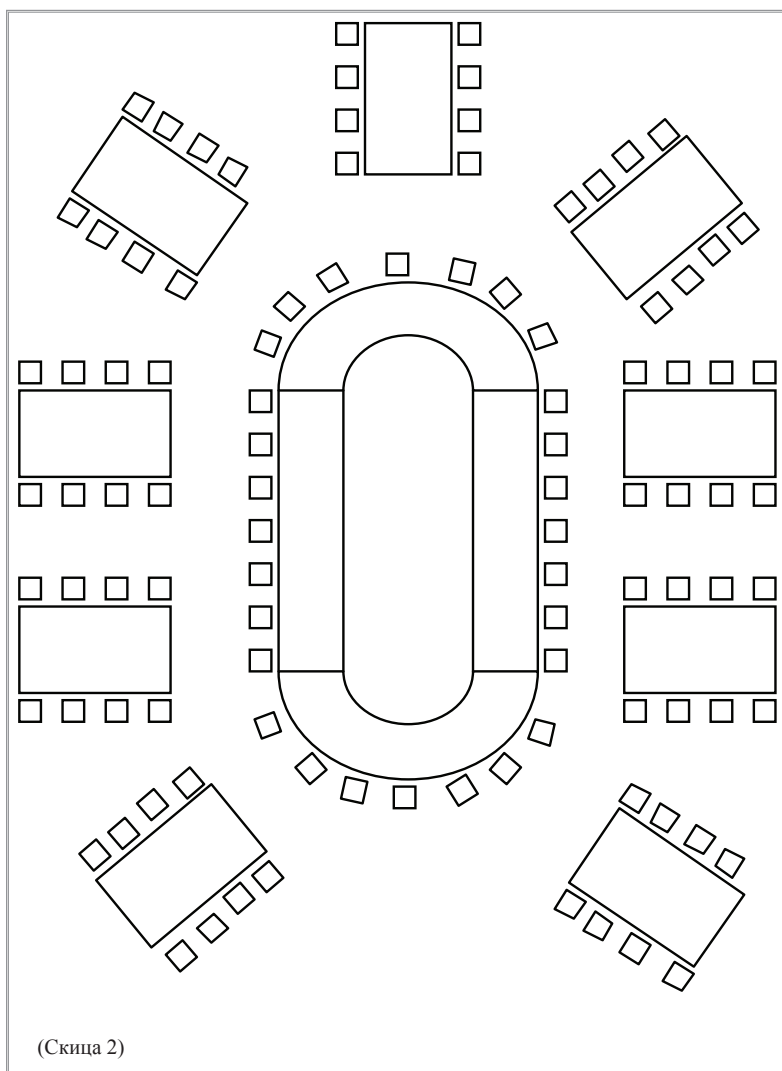
Кога шефот на салата ќе се увери дека чаршафите се добро поставени, се започнува со декорација на масата. Масата не треба да биде украсена со многу цвеќе, бидејќи тоа би им пречело на гостите. Цвеќето мора да биде свежо, па затоа може да се постави и подоцна. Тоа може да се постави во ниски вази, а не во високи.

Најпрактично е на масата да се постават жардиниери со цвеќе, затоа што тие се ниски и стојат стабилно. Цвеќето никогаш не треба да биде повисоко од 25 см, бидејќи се губи интимноста меѓу гостите. На масата не се поставуваат вештачки цвеќиња (сл 37.).

Посебно треба да се посвети внимание околу декорацијата на масата која треба да му се препушти на стручно лице-аранжер на цвеќе.

Банкетската маса се декорира и со разни други предмети, како на пример свеќници. Околу декорацијата на масата е најдобро да се договори со нарачателот на банкетот, кој ќе ги поднесе трошоците за аранжирањето со свежо цвеќе.





(Скица 1 и 2)

Современ облик на банкетски маси за свечен ручек или вечера за помал број гости или за сватовски ручек, може да се постават многу овални или тркалезни маси.

Пред младенците секогаш се става свежо бело цвеќе и тоа во ваза без вода, бидејќи младенците обично тоа цвеќе го понесуваат со себе.

Поставување – кувертирање на масите

Масите се кувертираат според утврденото мени. Најпрво се поставува подложна чинија, а на чинијата се поставува бела платнена салфета. Десно од подложната чинија се поставуваат ножевите, а лево од подложната чинија се поставуваат виљушките. Над чинијата се поставува десертен прибор. Лево над виљушките се поставува десертна чинија за леб, а доколу во менито има предложено сирење, тогаш на десертната чинија се поставува нож за путер.

Поставување на чаши

Чашите се поставуваат на масата по поставувањето на приборот за јадење и кувертот.

Првата чаша за вода стои десно од првиот нож за главното јадење, а другите се редат десно или лево спрема поставената прва чаша. По чашата за кисела вода се поставува чаша за бело вино, потоа чаша за црвено вино и чаша за десертно вино-шампањско. Меѓутоа и овде постои правило: ако е банкетот отворен, чашите се поставуваат од лево кон десно, а ако е затворен од десно кон лево.

Чашите можат да се постават и во купче, што зависи од ширината на просторот на банкетската маса.

Распоред на персоналот за послужување

Кога раководителот на банкетот ќе констатира дека е сè во ред, прави распоред на персоналот и ги дава последните упатства. Го поставува на определено место планот и ги распоредува визит-картите во планот што го добил од нарачателот. Раководителот на банкетот ги повикува сите келнери и им ги дава следниве упатства:

- кој ќе послужува аперитив, а кој канапеи доколку се предвидени со аперитивот;
- кои келнери ќе послужуваат вино и други пијалаци;
- кој ќе ги послужува со јадење гостите на почесните места и на кој начин, односно со понудување или директно послужување;
- точно определување на местото од каде одделени групи на келнери треба да започнат со послужување и каде треба да завршат;
- да се договори знак за почеток на послужувањето, односно за сервирање;
- што треба да прават келнерите за време на евентуалните говори и здравици;
- упатство каде ќе се послужува кафе и ликер.

ТЕК НА ПОСЛУЖУВАЊЕТО КАЈ БАНКЕТОТ

Домаќинот по обичај прв доаѓа на банкетот за да се увери дали е сè подготвено како што е договорено и да се договорат последните детали за текот на послужувањето, односно да утврди некои работи. Пречекот на гостите се врши во салонот каде што ќе бидат послужени аперитивите. Раководителот на банкетот треба да внимава на знак од домаќинот за да знае дали е време да се почне со послужувањето. Послужувањето вообичаено започнува кога ќе пристигне главниот гостин, во чија што чест се приредува банкетот. Келнерите служат пијалаци, наточени во чаши и поставени на сребрени послужавници. Го послужуваат прво главниот гостин, кој обично се задржува во кругот на домаќинот. Другите келнери ги послужуваат останатите гости со канапи или нешто друго.

Кога домаќинот е сигурен дека е сè подготвено за почеток, на гостите им дава знак да седнат на своите места. (Гостите однапред се запознати со планот на седење, бидејќи е поставена маса при влезот во салонот или покрај гардеробата.)

Келнерите кои се задолжени да ги служат гостите со пијалак, ги полнат чашите со минерална вода, а другите келнери го поставуваат лебот-земичките во чинии определени за тоа и поставени од левата страна на кувертот.

Кога гостите ќе влезат во банкет-салата, секој келнер треба да застане на она место од каде што ќе почне со послужувањето, да го поттргне столот зад гостинот и да му го приближи кога тој ќе седне. Тоа треба да го направат келнерите кај сите гости, се разбира доколку не седнале. За тоа време, една група келнери го подготвуваат за послужување предјадењето, а за таа цел и другите келнери излегуваат од банкет салата. Кога келнерите започнуваат со послужувањето, влегуваат сите истовремено. Потоа секој оди на местото од каде што ќе почне да послужува и чека на знак од раководителот на банкетот. Кога тој ќе даде знак, келнерот оди кон гостинот, принесувајќи му ја чинијата од неговата лева страна до самиот раб на чинијата и се почнува со послужувањеот. Ако јадењето е проследено со некој сос, друг келнер ќе ги нуди гостите со сос, само што ќе мора да причека додека првиот келнер не го послужи третиот гостин со предјадењето. Келнерите определени за послужување на пијалак почнуваат веднаш по послужувањето и тоа прво од почесните гости.

Кај наредните јадења, а тоа обично се потажи, послужувањето се врши на следниов начин: супата се откај помошните маси во чинии, а секој келнер зема по две длабоки чинии што се поставени на плитки чинии. Келнерите пак, влегуваат истовремено и одат на местата од каде што пред малку завршиле со послужувањето. Оние келнери што ги

послужуваат почесните гости, повторно одат кај нив и на даден знак ги послужуваат. Така, тоа се одвива цело време, едни почнуваат од десно, а други од лево. Вториот пат се менуваат, левите на десно, а десните на лево. Не се менуваат само оние келнери што ги послужуваат почесните гости.

Како што во почетокот послужувањето започнува на даден знак од раководителот, исто се случува и при кревањето на садовите и приборот од масите.

Кога келнерот служи месо и гарнир, треба да внимава на тоа, месото да го стави на средина на чинијата, а гарнирот да го постави симетрично од двете страни. Доколку пак се поставува сос, тој не се става во средината, туку на краевите од чинијата. Ако има два вида месо, гостинот се прашува дали сака бело или црно месо.

Кога гостите се послужени со главното јадење, од масата се зема сè што е непотребно, се чистат трошките и потоа се поставуваат десертните чинии. Штом се почнува со послужување на десертот, веднаш се носи и шампањско или десертно вино. Тоа е правиот момент за почеток на здравиците, доколку не е поинаку договорено. Доколку пак здравницата почне веднаш по главното јадење, веднаш се послужува шампањското и не се чека десертот. Тоа се нарекува *вонреден момент*.

Коњак и ликер не се точат однапред во чаши, туку на послужавник се носат чашите и бутилката. Еден келнер ги носи, а друг му приоѓа на гостинот од десната страна прашувајќи го што му е по жеба, коњак или ликер.

Кога гостите ќе станат, односно ќе ја напуштат просторијата каде што се одржувал банкетот, сè се поставува на свое место. Целокупниот инвентар се враќа на поранешното место, масите се расчистуваат и се редат секоја на свое место. Цвеќињата кои не ги зеле гостите се собираат и се ставаат во вода да не свенат.

Прашања:

1. ***Што е свечен прием-банкет и по кој повод се организира?***
2. ***Кои елементи треба да ги содржи писмената нарачка?***
3. ***Кој се грижи околу хигиената и аранжирањето на салата со цвеќе?***
4. ***Како треба да се состави менито за банкетот?***
5. ***Во кои облици се поставуваат масите за банкетот?***
6. ***Какви маси, освен четвртестите, можат да се поставуваат за банкет?***
7. ***Опишете го поставувањето на масата по редослед, од поставувањето на чаршафот, до поставувањето на чашите.***

8. Во кој случај чашиите се поставуваат од десно на лево и од лево на десно?
9. Кој го прави распоредот на персоналот за послужување?
10. Опишете го редоследот на послужувањето.

Вежби:

- ◆ Нацртајте шема со различни облици на поставување на масите за 22, 27, 33, 45 и 60 лица. Составете мени за банкет по повод прославата на годишното работење на Планинарскиот сојуз.



(Сл. 36.) Тркалезни банкетски маси поставени за осум гости



(Сл. 37.) Декорација на маса за банкет

КОКТЕЛ ПАРТИЈА

Коктел партија е свечен прием, при што бројот на поканетите гости е многу голем и не е можно на сите да им се обезбедат места за седење, а времето на траење е ограничено. Коктел партијата потекнува од Америка, а денес се применува и во Европа.

Во угостителството се разликуваат три вида коктел партии:

- а) Аперитив-коктел при одреден свечен оброк (ручек или вечера), при што се послужуваат аперитивни коктейли и други аперитивни пијалаци со апетисани;
- б) Коктел-партија меѓу два obroka (помеѓу ручек или вечера), со послужување аперитиви, коктейли, овошни сокови, апетисани и мали сендвичи;
- в) Коктел-партија која заменува некој дневен оброк, најчесто вечера (проширена коктел-партија). Се служи голем асортиман на ладна закуска, канапи од шунка и пршута, печен разбиф, сирење, паштета, кренвишшла во тесто, топли предјадења од месо, медалјони, колбаси, кренвишшла, кебапчиња, риба орли, пилешко бело месо, ситни колачи, овошни кремове или сладолед. на крајот се послужува и кафе.

ПРИМАЊЕ ПОРАЧКА ЗА КОКТЕЛ-ПАРТИЈА

Порачката за коктел-партија ја прима директорот за храна и пијалак или шефот на салата. Фирмата или поединец што сака да приреди прием со коктел се обраќа до угостителскиот објект и со негов претставни се договара за видот и количеството на јадењата и пијалациите.

Договорот за приредување коктел мора да ги содржи следниве елементи:

1. име на фирмата, улица и број на местото и седиштето;
2. денот на приредувањето и точното време на одржувањето;
3. бројот на гостите кои ќе присуствуваат на приемот;
4. бројот на придружниците и шоферите;
5. асортиман-апетисани;
6. асортиман на пијалаци;
7. асортиман на јадења;
8. пресметани цени за секоја консумација и збирна рекапитулација;
9. потпис на овластеното лице и заверка со потпис и печат;
10. начин на плаќање.

Според податоците на нарачателот во потсетникот-договорот, угостителската организација изработува писмена понуда. Посебно внимание треба да се обрне на бројот на подготвените канапеи-ситни сендвичи, затоа што гостите се послужуваат сами. Никогаш не може да се процени колку еден гостин ќе изеде храна или ќе испие пијалак.

Подготвување на просторијата

Подготвувањето на просторијата е задача на службениот персонал. Со оглед на тоа што станува збор за голем број на гости, за приемот може да се користи една или повеќе простории. Ако се користат повеќе простории, важно е истите да бидат поврзани меѓусебно.

Масите предвидени за сервирање при коктел-partiја, треба да се покријат со чаршафи во пастелни бои, на кои се поставува: ваза со цвеќе, апетисани, чаша со салфети и чепкалки (за маслинки).

До масите, кои обично се поставуваат покрај сидовите или столбовите, се става по еден или два стола кои се наменети за повозрасни лица или за инвалиди.

Пијалакот се става во чашите непосредно пред доаѓањето на гостите.

Кога е сè готово, шефот на салата ги повикува кленерите и уште еднаш ги упатува во начинот на послужување и им ги дава сите потребни инструкции и објаснувања. Времетраењето на коктел-partiјата е еден до два часа.

Асортиман на апетисани

Во апетисани спаѓаат: солени бадеми, индиски ореви, лешници, кикиритки, маслинки (црни, зелени или полнети со бадеми и пиперки), пржени листови од компир (помчипс) и соленки.

Послужување на апетисани

Апетисаните се сервираат во десертни чинии и така се оставаат на масата. Чинијата со апетисани може да се стави и на послужавник и заедно со пијалакот да се послужи. Апетисаните секогаш се земаат со прсти, додека маслинките се земаат со чепкалки, што се ставаат во чаша или пак во мала чинија.

Асортиман на пијалакот за коктел-partiја

За коктел-partiја вообичаено се земаат 10 до 15 видови пијалаци, што е сосема доволно.

За оваа можност прво треба да се препорачаат аперитивни коктейли, а потоа други пијалаци, како на пример: манастирка, комовица, баделка, мастика, линцура, истра битер, кампари, екстра битер, алпина вермут, шкотски виски, водка, пиво, вино, цин со сода или со тоник, дијабоне,

грејпфрут, лимонов сок разблажен со малку сода или вода, сок од домати, сок од портокали, сок од боровинки, сок од банана, газирани сокови, минерална вода и сода-вода.

Послужување на пијалакот и храната на коктел-партија

Поканетите гости се служат стоејќи. Исклучок се прави со тоа што се поставуваат неколку столови за постари лица. Послужувањето се врши на два начина.

Јадењето и пијалациите се поставуваат на една или повеќе маси (бифе). Гостите се послужуваат сами и по сопствена желба. Келнерите нудат јадење и пијалак на послужавник. Прво се послужува аперитив и аперитивни коктейли. Потоа се служат подготвените јадења, колачи, одредени пијалаци и на крајот се послужува кафе (сл 38 и 39.).

Коктел партијата се приредува во хотелски простории и салони, хали, општествени простории, ресторани, во зависност од бројот на поканети гости.

Послужувањето при коктел-партијата е многу едноставно. Не бара некоја голема стручност, туку само добра организација. Се послужува од рака или е сè поставено на бифе маса. Со доаѓањето на гостите, сите келнери нудат аперитиви. Веднаш потоа половината од келнерите одат по закуски и јадења, а другата половина по пиво и вино, што се наточени во чаши и им се нудат на гостите кои веќе земале јадење.

Собирањето на чашите, чистењето на геридоните е работа на еден келнер од секоја група.

При послужувањето на кафе, работата се дели на следниов начин: келнерите што послужуваат јадења носат кафе, а келнерите што се задолжени за пијалак носат коњак, вињак и ликер.

Прашања:

1. ***Што е коктел-партија?***
2. ***Колку варијанти на коктел-партии има?***
3. ***Кои јадења се послужуваат при коктел-партијата?***
4. ***Кои пијалаци се послужуваат при коктел-партијата?***
5. ***Што треба да содржи договорот за приредување на коктел-партија?***
6. ***Во кои простории може да се приреди коктел партија?***
7. ***Каде се поставуваат масите за коктел-партија?***
8. ***Што се апетисани?***
9. ***Кои апетисани се служат на коктел-партијата?***

Вежби:

- ◆ *Составете мени за проширена коктел-партија што заменува еден главен оброк.*
- ◆ *Направете план за подготвителните работи при организирање на коктел-партија.*

ЛАДНО БИФЕ

Ладно бифе се организира по повод разни свечености, културни и спортски натпревари, јубилеи, годишнини, кога за кратко време се послужуваат голем број гости со закуска и со освежителни пијалаци, а времето и просторот се ограничени. Ладно бифе може да се организира во простории на хотели или простории на нарачателот, како на пример во општинското собрание, претпријатијата, општествени простории итн.

Самото име укажува на тоа дека на овој прием се послужуваат ладни предјадења, кои убаво се сервирани на послужавници-овали и се поставуваат на бифе-маса. При подготвувањето на јадењата, угостителскиот персонал ја покажува својата вештина и стручност во кулинарството.

Послужниот персонал треба да ја покаже својата стручна подготвеност околу послужувањето со јадења и пијалак, кои се предвидени за овој вид прием.

Напомена: кај свеченото ладно бифе можат да се послужуваат и топли јадења кои се поставуваат на посебна маса во топли купки (БАИУМАРИЕ) или се послужуваат во специјална количка за топли јадења.

По начинот на приредувањето и наплатувањето има два вида на ладно бифе и тоа: комерцијално-француско или изложбено-руско ладно бифе.

Комерцијално-француско ладно бифе

Овој вид бифе најмногу е познат во Америка. Има посебни ресторани кои исклучиво се ориентирани на бифе-сервис. Јадењата се сервираат во големи овали, со разни комбинации (риби, ракови, печено месо, ладна закуска, дивеч, паштети, птици, јајца, салати, сувомесни производи и друго). Гостите на влезот плаќаат, земаат чинија која е поставена на масата за ладно бифе и се послужуваат сами. Но сепак, послужниот персонал треба да води грижа да не дојде до безредие околу масата за ладно бифе. Затоа, се присутни неколку келнери и готвачи, кои им помагаат на гостите при самопослужувањето на јадења. Истите се потребни околу послужувањето на пијалаци. Овој тип на ладни бифеа во Европа е познат

во некои летувалишта и зимувалишта каде што се приредуваат игри, забави, балови и на гостите во паузите им се овозможува освежување.

Изложбено-руско ладно бифе

Не се дава во режија на угостителски претпријатија, туку по порачка на разни општествено-политички, спортски и стопански организации.

Самото име ни кажува дека се состои од ладни јадења кои се убаво украсени на сребрени росфрајт овали, што се поставуваат на бифе во првокласни хотели и кои секогаш се привлечни за фотографирање од страна на гостите (сл 40.).

Главна карактеристика кај руското ладно бифе е на масата да се поставуваат овали со нерасечени парчиња месо, цела риба, дивеч, пердувести животни. Поради тоа покрај масата се наоѓаат келнери и готвачи кои се добро обучени за транжирање и филирање.

Бифе-масата се поставува во средината на просторијата-салата и обично има скалест облик за гостите да имаат добар преглед на изложеното ладно бифе.

Одделни јадења ги избира самиот гостин, но гостите не се послужуваат сами, туку келнерите им ставаат во чиниите (сл 41.).

ПОДГОТВИТЕЛНИ РАБОТИ, ПОСТАВУВАЊЕ МАСИ ЗА ЛАДНО БИФЕ

Засвечено ладно бифе е потребно да се извршат следниве подготвителни работи: да се уреди и украси просторијата, да се подготви масата, да се подготви потребниот инвентар (чинии, прибор за јадење, чаши, пепелници, чаршафи итн.), да се украси масата со цвеќе и др. Масите за ладно бифе можат да се постават во вид на квадрат, правоаголник или во вид на буквата У латиница „U”.

Тие се поставуваат во средината на салата, а од сите страни треба да биде слободно, за да можат гостите да се послужуваат.

Масите треба да ги имаат следниве димензии: ширина 120, 160 до 240 см, а должината зависи од бројот на гостите, од големината на салата и од асортиманот на јадења. Ако на пример, должината на масата изнесува 6 м, ширината 160 см, тогаш димензијата одговара за 100 гости.

Во средината се поставуваат високи жардиниери, а меѓу овалите со јадења се ставаат други декоративни цвеќиња.

За секој гостин се предвидува по една чинија. Чиниите се редат една врз друга, околу 15 до 17 чинии. Се поставуваат во средината од масата, но треба да се најмалку 5 см оддалечени од работ на масата.

Лево од плитките чинии се поставуваат десертни чинии, наредени исто како и плитките чинии. Помеѓу плитките и десертните чинии се поставуваат книжни салфети.

Десно од плитките чинии се поставуваат големи ножеви и тоа во првиот ред се ставаат шест, а потоа во секој нареден ред се става по еден помалку, така што на крајот да остане еден нож.

Лево од десертните чинии се поставуваат големи виљушки, така што со шилките да бидат свртени кон десертните чинии.

Над плитките чинии се поставуваат десертни ножеви, а над десертните чинии се поставуваат десертни виљушки.

Помеѓу десертните ножеви и виљушки се поставуваат десертни лажици, десно од големите ножеви се поставуваат ножеви за риба, а лево од големите виљушки се поставуваат виљушки за риба.

Во салата за ладно бифе се формираат неколку барски пултови, а бројот на барските пултови зависи од големината на салата и од бројот на гостите.

Секој барски пулт се покрива со бели чаршафи, кои треба да се спуштат од трите страни подеднакво, по 5 см над подот, а четвртата страна е слободна и служи за оставање на амбалажата и за работа на барменот.

На барските пултови се поставуваат чаши за предвидените пијалаци, шишиња со пијалаци, отворачи, вадичеи, послужавници, миксер, сад со мраз и друг потребен материјал-инвентар.

Покрај сидовите во салата можат да се постават и маси (геридони) кои треба да бидат покриени со бели чаршафи. На овие маси се поставува ваза со цвеќе, апетисани и слично.

ПОСТАВУВАЊЕ НА ЈАДЕЊА НА МАСАТА

Овалите со ладни предјадења е доволно да се постават на масата половина час пред да дојдат гостите, за истите да ја примаат собната температура.

Како што рековме во првиот ред се редат чиниите, а потоа се редат оние јадења кои се консумираат на почетокот и тоа до самиот раб на масата, како на пример: сув врат, пршута, јадења од риба и друго. Потоа на масата за ладно бифе се поставуваат слатки јадења (мешпајс и овошје).

Салатите се поставуваат на самите овали со јадење (печеното). Сосиерите со сосови се поставуваат до овалите со јадења, за кои се предвидени некои видови сосови.

Чиниите со печивата-лебот се поставуваат на крајот од масата покрај рабовите. Јадењата што се убаво декорирани се поставуваат на аглите од

масата за ладно бифе. Тоа се јадења од риба, ракови, фазани, срни, зајаци и друго (сл 42.).

На секој овал треба да има по еден форлегер. Тортите за ладно бифе се прават поголеми, за да остават поголем впечаток.

ПОСЛУЖУВАЊЕ НА ГОСТИТЕ СО ЛАДНО БИФЕ

За успешно послужување на гостите е потребна добра организација и правилна поделба на работата.

Треба да бидат ангажирани келнери за нудење аперитиви и апетисани. Тие што нудат апетисани ги собираат и употребените чаши. Некои од келнерите се распоредуваат на барските пултови. Непосредно пред почетокот на послужувањето, шефот на салата прави распоред на работата на послужниот персонал.

За 100 лица ќе бидат потребни десет келнери. Од нив двајца (еден постар и еден помлад) ќе бидат распоредени на барскиот пулт, четворица ќе бидат задолжени да им помагаат на гостите, односно да донесат полни чинии и да ги однесат празните чинии, додека четворица келнери се распоредени за послужување пијалак и за расчистување на масите. Тие се грижат и за донесување чисти чаши и слично.

Послужувањето на гостите со ладно бифе може да се врши на неколку начини. Кој начин ќе се примени зависи од бројот на гостите што ќе присуствуваат на приемот. Ќе споменеме три начини на послужување, кои најмногу се практикуваат во денешно време.

При првиот начин на послужување гостите сами си земаат чинија, прибор за јадење и јадење и ручаат. Овој начин се нарекува *самопослужување*. Послужниот персонал им помага на гостите при сервирањето на јадењата. Кај овој начин пијалаците се послужуваат исто како и кај коктел партијата.

Вториот начин на послужување се применува тогаш кога масите посебно се кувертираат за одреден број гости. Исто така на масите се поставуваат и чаши за кисела вода, за бело и за црвено вино.

Гостите си земаат јадење од масата за ладно бифе и седнуваат на другите маси што се кувертирани.

Гостите со вино се послужуваат на француски начин, со нудење.

Третиот начин на послужување се применува кога посебни маси се кувертираат за сите гости. За секој гостин се поставува по една плитка чинија, салфета, прибор за јадење (обично се сервираат по два прибора и по еден за десерт).

Исто така на овие маси се поставуваат чаши за кисела вода, за бело

или за црвено вино. Гостите слободно седнуваат крај кувертираните маси, или пак како што е одредено.

Послужниот персонал ги зема овалите за јадење, оди на масата за ладно бифе и гостите се послужуваат на француски начин, со нудење. Вината се носат во шишиња, се презентираат пред гостите од левата страна, а потоа гостите се послужуваат од десната страна со бело или со црвено вино, по нивна желба.

ПОСЛУЖЕН ПЕРСОНАЛ ЗА ЛАДНО БИФЕ

Кај првиот начин на послужување со ладно бифе е потребен еден келнер за петнаесет гости.

Кај вториот начин на послужување е потребен еден келнер за десет гости.

Кај третиот начин на послужување се потребни тројца келнери за 10 гости.

ПОДЕЛБА НА ПИЈАЛАЦИТЕ И НА ЈАДЕЊАТА

Поделба на пијалаците:

1. аперитиви;
2. пиво, бело и црвено вино;
3. коктейли (бели и пенливи вина);
4. джестивни пијалаци (коњаци и ликери);
5. кафе.

Поделба на јадењата:

1. закуски;
2. ладни предјадења (ордевери);
3. јадења од риба (или од ракови);
4. сосови;
5. јадења од пердувеста живина;
6. ладно печено;
7. јадења од дивеч;
8. сирења;
9. салати;
10. слатки јадења (мешпајс);
11. сладолед;
12. овошје.

Имиња на јадењата	Бр. на порции	Вкупно порции
Далматинска пршута	2 п x 6	12
Зимска салама	2 п x 6	12
Гавриловиќ салама	2 п x 6	12
Ужичка пршута	2 п x 6	12
Ладна закуска	4 п x 5	20
Шведски ордевер	4 п x 5	20
Полнети јајца	4 п x 5	20
Полнети јајца „А ла касино“	2 п x 6	12
Полнети домати	2 п x 6	12
Говедски јазик	2 п x 6	10
Говедски разбиф (турбан)	2 п x 6	12
Шпагети со винегрет	4 п x 5	20
Пилешки галантин	2 п x 6	12
Полнети печурки	4 п x 5	20
Пулар а ла нева	2 п x 6	12
Прасечко печено	4 п x 5	20
Пилешко печено	4 п x 5	20
Фазан во пердуви	2 п x 4	8
Мисирка а ла нева	2 п x 8	16
Јагнешко печено	2 п x 6	12
Телешко печено	2 п x 6	12
Срнешки 'рбет	2 п x 5	10
Телешки штефани	2 п x 6	12
Полнета шунка	2 п x 6	12
Свинско каре	2 п x 6	12
Пиле во мајонез	2 п x 5	10
Лангуст „убав изглед“	2 п x 4	8
Пастрмка „белви“	4 п x 6	24
Пастрмка во аспих	4 п x 6	24
Пастрмка „орли“	2 п x 6	12

Шкампи турбан	2 п x 6	12
Јагула во сос	2 п x 6	12
Зубатац „белви“	2 п x 6	12
Трапист	2 п x 5	10
Горгонзола	2 п x 5	10
Кајмак	2 п x 5	10
Кашкавал	2 п x 5	10
Ајдамер	2 п x 5	10
Бело сирење	2 п x 5	10
Салата од домати	2 п x 5	10
Салата од пиперки	2 п x 4	8
Салата од краставици	2 п x 5	10
Зелена салата	4 п x 5	20
Салата од цвекло	4 п x 5	20
Торти	6 п x 10	60
Мињони	4 п x 5	20
Штрудли	4 п x 5	20
Портокали	2 п x 5	10
Јаболка	2 п x 5	10
Банани	2 п x 5	10
Круши	2 п x 5	10
Печиво	6 п x 5	30

Апетисани	
1. Пржени солени бадеми	1. кг.
2. Пом чипс	30 пар.
3. Лешник	1. кг.
4. Индиски ореви	1. кг.

АСОРТИМАН И КОЛИЧЕСТВО НА ПИЈАЛАКОТ

Име на пијалакот	Количество
Мартини	3
Цингано	3
Водка	2
Кампари	2
Вињак	2
Мараскино (ликер)	2
Шери бренди	2
Грејпфрут	5 конзерви
Џус од домати	5 конзерви
Џус од портокал	5 конзерви
Сок од боровинки	10 литри
Лимонада	10 литри
Пиво (домашно и странско)	60 шишиња
Бело демиркаписко вино	15 шишиња
Жилавка	15 шишиња
Кавадарка	15 шишиња
Кратошија	15 шишиња
Кисела вода	20 шишиња
Сода-вода	20
Кафе	100

РЕКАПИТУЛАЦИЈА

1. Храна
2. Пијалак
3. Апетисани

Во понудата за ладно бифе се предвидуваат три до четири порции јадења за секој гостин. Во овој просек не влегува овошјето и мешпајсот. За секој гостин се предвидува по половина порција салата и по една порција овошје.

Апетисани се предвидуваат исто како и за коктел партијата.

Од пијалаци се служат еден до два аперитиви, еден до два коктели, три до четири децилитри вино или пиво. За секој гостин се предвидува и по едно кафе.

Прашања:

1. *Што е ладно бифе?*
2. *Кои јадења се сервираат кај ладното бифе?*
3. *Според начинот на приредувањето и наплатувањето, колку видови на ладно бифе има?*
4. *Што е комерцијално-француско ладно бифе?*
5. *Што е изложбено-руско ладно бифе?*
6. *Во што е разликата меѓу француското и руското ладно бифе?*
7. *Кои подготвителни работи се извршуваат и како се поставуваат масите за ладно бифе?*
8. *Што се поставува во средината на масата поставена за ладно бифе?*
9. *Каде се поставуваат големите и десертните чинии, како и десертните ножеви, виљушки и лажици на масата за ладно бифе?*
10. *Што е барски пулт, каде се поставува и зошто служи?*
11. *Како и каде се поставуваат овалите со јадење кај ладното бифе?*
12. *Како се послужуваат гостите кај ладното бифе?*
13. *Кои пијалаци се послужуваат кај ладното бифе?*
14. *Колку начини на послужување се практикуваат кај ладното бифе?*
15. *Според начините на послужување кај ладното бифе, колку келнери се потребни за 10-15 гости?*

Вежби:

- ♦ *Составете мени за свечен прием - ладно бифе. Направете калкулација, колку храна, пијалак, апетисани, како и колку инвентар е потребно за да се подготви ладно бифе за 50 гости.*
- ♦ *Поставете маса за определен број гости во кабинетот и вежбајте послужување.*



(Сл. 38.) Послужување пијалок на коктел партија со нудење



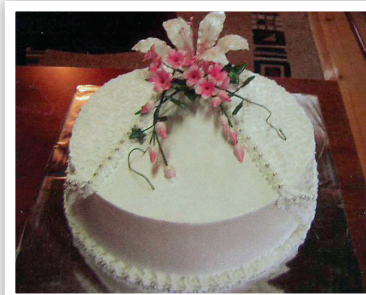
(Сл. 39.) Маса сервирана за коктел партија



(Сл. 40.) Изложбено ладно бифе



(Сл. 41.) Ладни јадења подготвени за ладно бифе



(Сл. 42.) Торта подготвена за ладно бифе

ЧАЈАНКА

Чајанката всушност е претпладневна ужина. Свечен прием кој поретко се предвидува во угостителските објекти, каде што присуствуваат определен број гости. Чајанката што се организира за мал број гости се нарекува *интимна чајанка*, додека чајанката која се приредува за поголем број гости се нарекува *затворена чајанка*.

Трет вид на чајанка, што се организира во посебни пригоди, се нарекува *чајанка за разонода*.

ИНТИМНА ЧАЈАНКА

Интимната чајанка се приредува во специјални салони што се во состав на хотели, во салони на дипломатски претставништва, како и во клупски простории.

За овој вид чајанка инвентарот треба секогаш да биде изработен од првокласен материјал, а боите да одговараат на целокупниот инвентар. Масите треба да бидат тркалезни, а седиштата удобни полуфотелји.

За декорација на масата се користи мала жардиниера. Од составот на гостите многу зависи и асортиманот на јадењата, пијалакот и напивките со кои ќе се понудат гостите.

Ако гостите се само жени, треба да се предвиди чај или некоја друга топла напивка, ладно млеко, лимон, шеќер, вермут, шери бренди, ликер и некои овошни сокови (коктели). Интимните чајанки се приредуваат за 6, 8, 10, а најмногу за 15 лица.

Според бројот на гостите ќе се изврши подготовка на просторијата, на масите, столовите и друго.

Најдобро е за мал број гости да се постави една маса, така што на таа маса можат да седнат најмногу до 8 лица, а доколку бројот е поголем, тогаш се поставува и друга тркалезна маса.

Нормативот што е предвиден за интимна чајанка е следниов. За едно лице се планира околу 3 дл чај или топла напивка, еден децилитар млеко, 5 парчиња чајно печиво, една порција торта, обично по две парчиња средна големина, една или најмногу две чаши предвиден пијалак.

ЗАТВОРЕНА ЧАЈАНКА

Овој вид чајанка се предвидува за поголем број гости, а обично ја организираат клубови на разни здруженија (на новинари, книжевници), дипломатски претставништва и други.

Ваквите чајанки се приредуваат во поголеми сали со седишта според

бројот на гостите, при што има музика за забава. Чајанките траат 2-3 часа, а се приредуваат попладне, обично од 15 до 19 часот.

Кај затворените чајанки можат да се препорачаат сите видови топли јадења, алкохолни и безалкохолни пијалаци, како и разни видови јадења: торти, штрудли, мињони, кремове, овошна салата, компоти, ладна закуска, сендвич и разни видови овошје. Гостите се послужуваат со инвентарот со кој располага угостителскиот објект.

ЧАЈАНКА ЗА РАЗОНОДА НА ГОСТИТЕ

Вакви чајанки се приредуваат во летувалиштата и во туристичките места, таму каде што гостите немаат доволно разонода.

Поголемите хотели за своите, како и за другите гости, приредуваат чајанки во сопствена режија. При влегувањето се наплатуваат влезници и задолжителна консумација, со кои средства управата на угостителскиот објект донекаде ги покрива режиските трошоци и цената на музиката.

Гостите за платената консумација можат да добијат чај и рум, млеко, печиво и некој вид торта. Ним им се овозможува избор на некои јадења, како што се ладните предјадења, сендвичи, канапеи и друго.

Исто така, гостите можат да бидат послужени со разни пијалаци како што се вермут, виски, цин фис, разни ликери, коктели и други пијалаци.

Кај овој вид чајанка послужниот персонал треба да го покаже своето стручно познавање и знаење.

Вежби

Пример 1: чајанка за 6 лица

Претставници на Македонскиот црвен крст приредиле чај за три претставнички од Меѓународниот црвен крст од Женева, кои се наоѓаат во посета на нашата земја. За оваа чајанка е предвидено: чај со лимон, павлака, чајно печиво, чоколадна торта со шлаг, коктел од овошје и сок од ананас.

Требување кај шефот на кујната: 2 чајника со чај, 2 кантички со павлака, 500 грама чајно печиво, 6 парчиња лимон, 6 парчиња чоколадна торта, 6 коктели од овошје кои се сервираат во чаши за шампањ, 2 кутии сок од ананас и 1 литар лимонада.

Напомена за келнерот: треба да постави тркалезна маса, чаршафи и салфети во пастелни бои. Стаклениот инвентар мора да е кристален. Шолјите за чај пред да се постават на маса се затоплуваат во врела вода. Послужувањето ќе се одвива по овој ред. Се поставуваат шолјите и се

нуди чај. Се послужува торта, се апсервира, се послужуваат коктели. Сок од ананас и лимонада се нуди по пауза од 15 минути. Бидејќи сметката ќе биде исплатена со бариран чек, потребно е тој да биде навреме потпишан од страна на приредувачот. На неа треба да биде означено дека е исплатена со бариран чек. При отчетувањето, келнерот го предава чекот како готови пари.

Пример 2: чајанка за 10 лица

Амбасадорот ХХ со сопругата, коишто се во еден од нашите хотели, нарачуваат чајанка за некои свои колеги и нивните сопруги. Амбасадорот преку шефот на ресторанот ја извршил следнава нарачка: чај со лимон и павлака по избор, 25 канапеа, чајно печиво, шахер торта, мешано овошје, пиво и виски со сода.

Требување кај шефот на кујната: 2 чајника со јак чај, 2 кантички со павлака, 2 мали шишиња рум, 1 кг чајно печиво, 1 шахер торта, 10 круши, 10 јаболка, 25 канапеа со кавијар, 5 шишиња пиво, 1 шише шкотски виски, 2 големи сифони со сода, 1 букет цвеќе и зеленило за декорација.

Напомена за послужувачите: во салата на првиот кат да се постави затворена маса, чаршафи со салфети во пастелни бои, чајна гарнитура да се треба од домаќинот. Шолјите пред да се постават да се загреат во врела вода.

Прашања:

1. ***Што е чајанка и каде се организира?***
2. ***Што се нуди од храна на чајанка?***
3. ***Како се нарекува чајанката која се организира за мал број гости, а како за поголем број?***
4. ***Која чајанка се нарекува чајанка за разонода?***

БАНКЕТ ОД ПРОТОКОЛАРЕН КАРАКТЕР

Банкет од протоколарен карактер е најсвечен вид прием во угостителството. Најчесто се приредува во угостителски или други куќи кои ги имаат сите потребни услови за приредување на вакви свечени приеми.

Поводот за организирање и приредување банкет (свечен ручек – вечера) може да биде различен, а најчесто е посета на некоја странска делегација. Освен во угостителските објекти, банкетот може да се приреди и во државни објекти, дипломатски претставништва, клубови и во други објекти кои имаат услови за тоа.

Ако една угостителска организација не располага со овие услови за приредување и организирање банкет, не би смееа да прима нарачка за прифаќање банкет.

Пред сè мора да има сала за приредување ручек-вечера. Опремата на таа сала мора да биде современа и првокласна. Салата за банкет мора да ги има и другите потребни простории-одделенија, подготвително одделение-офис, салон за прием на гости и за послужувањето аперитив, салон за служење кафе и джестив, санитарен блок, гардероба и др. Освен сите тие одделенија, салата каде што треба да се приреди банкетот мора функционално да е поврзана со кујната и со точилницата на пијалаци.

Секоја угостителска работна организација мора да располага и со стручен кадар, зашто без него не може да организира банкет. Целокупниот инвентар мора да биде првокласен. Приборот за јадење треба да биде од сребро или од квалитетен растфрај кој не оксидира, стаклениот инвентар за ваквите свечени приеми (банкет) мора да биде кристален, чаршафите, салфетите и другиот платнен инвентар треба да биде од првокласен бел материјал-дамаст, кој ќе одговара на категоријата и реномето на куќата. Банкетската маса треба да биде составена од повеќе маси во зависност од должината на масата, а столовите треба да бидат со тапацирани седишта и потпирачи за раце.

Послужувањето на гостите на банкетот е многу сложено, затоа треба да се обрне големо внимание во подготвителните работи да не дојде до некои пропусти, зашто ќе биде доцна да се исправи она што е пропуштено во текот на подготовката.

Карактеристиките на банкетот од протоколарен карактер, за разлика од другите ручоци и вечери се следниве:

1. **посебна сала за служење на гостите (банкет сала), што значи банкетот не може да се одржи во ресторанот каде што се врши послужување на други гости;**
2. **салон за прием и за послужување на аперитиви, зашто аперитивите не може да се служат на масата на која се руча, туку мора да постои посебна просторија (аперитивен салон);**
3. **ширината на масата треба да биде 120 до 160 см;**
4. **столовите треба да бидат удобни, што значи мора да бидат тапацирани, како и потпирачите за рацете;**
5. **инвентарот за послужување треба да биде првокласен;**
6. **униформата на послужниот персонал треба да биде свечена, а во најсвечени пригоди треба да се носат бели ракавици;**
7. **на банкетот на една маса не треба да има повеќе од 6 лица;**
8. **послужувањето се врши исклучиво по строг протокол;**
9. **на банкетот секогаш се држи здравица, што бара задолжително служење шампањ;**
10. **оркестар треба да свири за време на траењето на ручекот или вечерата.**

Овие битни карактеристики се заради правење разлика меѓу интимниот ручек или вечера и банкетот од протоколарен карактер.

ПРИМАЊЕ ПОРАЧКА ЗА БАНКЕТ ПО ПРОТОКОЛ

Пред примање на порачката, претставник од приредувачите се обраќа до директорот на куќата или до шефот на сервисот-шефот на салата, кој во името на куќата ги води тие преговори.

Лицето што ги води преговорите треба да го познава до детали организирањето на банкетот. По усменото договарање и консултирање во врска со приредувањето на банкетот, се составува писмена понуда која се доставува до порачувачот. Понудата мора да ги содржи следниве елементи:

1. **назив на фирмата која ја доставува понудата, со точна адреса;**
2. **предлог-мени, една или повеќе варијанти;**
3. **предлог-аперитивни пијалаци;**
4. **предлог-апетисани;**
5. **предлог-пијалак со менито;**
6. **предлог-дигестивни пијалаци;**
7. **датум на приредувањето и почеток на послужувањето;**

8. **цена-чинење на менито (зашто цената на менито се утврдува за комплетно мени, а не по гангови);**
9. **за пијалакот плаќањето ќе се врши според потрошеното, зашто е тешко да се предвиди колку ќе се потроши;**
10. **датум на составувањето на понудата, потпис на одговорното лице и точна адреса на угостителската организација.**

Најдобро е понудата да се пишува на меморандум, кој ги содржи сите тие елементи. Покрај наведените елементи, меморандумот ги содржи и броевите на жиро-сметката, телефон, телефакс и др.

Порачувачот е должен да ја прифати понудата и ја потврди со гарантно писмо или слично. Порачувачот може да ја измени или дополни понудата како во составот на менито, така и во асортиманот на пијалакот. Кога е дадена согласност за понудата, раководителот на угостителскиот објект издава налог по одделенијата заради навремено извршување на подготвителните работи.

ОРГАНИЗАЦИЈА НА БАНКЕТОТ ОД ПРОТОКОЛАРЕН КАРАКТЕР

За подобро организирање на еден банкет треба да се опфатат повеќе елементи, за кои стана збор погоре, а е од големо значење како за нарачателот, така и за самата угостителска организација.

Организацијата на банкетот треба да се одвива по овој редослед:

Шеф на протоколот на Република Македонија
Скопје

П О Н У Д А

Во врска со нашиот разговор за приредување на банкет од протоколарен карактер на ден 23 октомври 2007 година, со почеток во 13.30 часот за 30 лица и за 12 возачи, Ви ја доставуваме следнава понуда:

М Е Н И

Национална закуска

Крем потаж од карфиол

Филувани палачинки со мозок

*Стек “панорама“ и пичешки свитки**Помфрит, шампињони**Зелена салата*

Пуре од костени со шлаг

Мешано овошје

АПЕТИСАНИ:

Печени солени бадеми	0,500 кг
Индиски ореви	0,500 кг

АПЕРИТИВИ:

- Виски „Дони вокер“
- Водка екстра руска
- Кампари битер италијански
- Мастика струмичка
- Ракија жолта неготинска
- Сок од грејпфрут
- Сок од домати

ВИНО СО МЕНИТО:

- Траминац – Неготино, 2006 год.
- Кратошија – Неготино, 2006 год.
- Премиер-„Бовин“ - Неготино, 2007 год.

ДИЖЕСТИВИ:

- Коњак „Курвоазие“
- Мараскино ликер

*МЕНИ
ЗА ВОЗАЧИТЕ И ЗА ПРИДРУЖБАТА*

Пилешка чорба

Мешано печено

Гарнир

Ролат

Овошје

Се надеваме дека ќе ја прифатите нашата понуда и однапред Ви се благодаруваме и другарски Ве поздравуваме.

Скопје, 8 октомври 2007 год

КЛУБ
РЕПУБЛИЧКИ ОРГАН И ОРГАНИЗ.
УПРАВНИК с.р.
ШЕФ НА ПРОТОКОЛ НА РМ
СКОПЈЕ

Ја примивме вашата понуда за организирање банкет од протоколарен карактер за 30 лица и 12 возачи за ден 23 октомври 2007 година, за 13.30 часот со комплетно мени и асортиман на пијалакот.

Понудата ја прифаќаме во целост, со надеж дека сè ќе биде извршено на ниво на вашата куќа.

Плаќањето ќе го извршиме веднаш по добивањето на фактурата на вашата жиро-сметка.

Скопје, 12 октомври 2007 год.

ШЕФ НА ПРОТОКОЛ с.р.

По добивањето на писменото потврдување, директорот на угостителската куќа издава налог на персоналот по одделенија заради извршување на сите подготвителни работи.

НАЛОГ НА КУЈНАТА

Ве молам да ги извршите сите потребни подготвителни работи и да обезбедите храна за банкет од протоколарен карактер (свечен ручек) за 30 лица и 12 возачи, кој ќе се одржи на 23 октомври 2007 година, во 13.30 часот, со кој е утврдено следново мени: национална закуска, крем потаж од карфиол, филовани палачинки со мозок, стек „Панорама“, пилешки свитки, помфрит, шампињони, моркови, зелена салата, пире од костени со шлаг и кафе.

Менито за возачите се состои од: пилешка чорба, мешано печено (прасешко-телешко) со гарнир, мешана салата, ролат и овошје.

Скопје, 13 октомври 2007 год.

ШЕФ НА СЕРВИСОТ с.р.

НАЛОГ НА ТОЧИЛНИЦАТА ЗА ПИЈАЛАЦИ

Ве молам да обезбедите пијалаци во доволна количина за банкетот кој ќе се одржи на 23 октомври 2007 година, во 13.30 часот, за 30 лица и 12 возачи, за што се предвидени следниве пијалаци: виски „Џони Вокер“, руска водка, екстра кампари италијански, струмичка мастика, ракија жолта-неготинска, сок од грејпфрут, сок од домати.

Вина: Траминац - Неготино, Кратошија - Неготино, Премиер – „Бовин“ - Неготино и минерална вода „Пелистерка“.

Скопје, 13 октомври 2007 год.

ШЕФ НА СЕРВИСОТ с.р.

НАЛОГ НА ПЕРАЛНАТА

Го молам, вашето одделение за 23 октомври 2007 година, кога ќе се приреди банкет за 30 лица, да обезбеди: еден чаршаф долг 12,60 м, широк 2 м, 35 салфети од ист квалитет, 6 чаршафи за помошните маси и 15 хангли за келнерите.

Скопје, 13 октомври 2007 год.

ШЕФ НА СЕРВИСОТ с.р.

НАЛОГ НА ОДДЕЛЕНИЕТО ЗА ДЕКОРАЦИЈА

За банкетот од протоколарен карактер, кој ќе го приредиме во нашата кука на 23 октомври 2007 година, во 13.30 часот, го молам вашето одделение да ни обезбеди цвеќе за декорација на масата за банкет, како и за салонот за аперитив и тоа: 5 жардиниери за банкетската маса 8 вази за аперитивниот салон.

Скопје, 13 октомври 2007 год.

ШЕФ НА СЕРВИСОТ с.р.

ПОДГОТОВКА ЗА БАНКЕТ ОД ПРОТОКОЛАРЕН КАРАКТЕР

По добиениот налог послужниот персонал почнува со подготвителните работи. Келнерот кому му е издаден налогот мора да ги специфицира сите работи кои се сврзани со подготвувањето на банкетот. Шефот на салата мора да биде во тек со подготовката и врши контрола заради подобро изведување.

Инвентарот се планира според прифатеното мени од страна на порачувачот и мора да се обрати големо внимание на неговата исправност и чистота. Целокупниот инвентар по бришењето и полирањето мора да биде преконтролиран од страна на шефот на салата.

Според утврденото мени, потребен е следниов инвентар:

Маса долга 12 :1,43 м	Прибор за закуска, за палачинки и стек (нож и виљушка)
Чаршаф бел 12,60 : 2 м	Лажици за потаж 36
Салфети 35	Чаши за виски 15
Хангли 15	Чаши за кампари 10
Столови за гости 30	Чаши за ракија и за водка 15
Помошни столови 6	Чаши за сокови 15
Чаршафи бели за помошните маси 6	Чаши за чепкалки 6
Чаши длабоки 36	Вази со цвеќе 6
Чинии плитки 130	Финкербола-прстомијачка 30
Чинии за салата 35	Подметки за финкербола 30

Чинии за десерт и овошје 70	Чинии за бадеми и индиски ореви 12
Лажички мали 36	Посипувач за сол и црн пипер 6
Прибор за овошје 36	Отвораачи за шишиња и вадичеци
Форлегер 32	Жардиниери со цвеќе 5
Послужавници за аперитив 3	Лопатки и метли за чистење на масите 6
Чаши за вода 30	Чаши за коњак 20
Чаши за бело вино 30	Чаши за ликер 15
Чаши за црвено вино 30	Чаши за салфети книжни 6

ИНВЕНТАР ЗА ПРИДРУЖНИЦИТЕ И ВОЗАЧИТЕ	
Маси ресторански 5	Чинии за овошје 12
Столови 12	Голем прибор (нож и виљушка) 12
Чаршаф за маса 4,60 : 1,40 м	Лажици за чорба 12
Чаршафи за помошните маси 2	Лажици за колач 12
Помошни маси 2	Ножеви за овошје 12
Платнени салфети 12	Чаши за пиво и за минерална вода 12
Чинии плиткы 12	Чинии за леб 4
Чинии длабоки 12	Посипувачи за сол и црн пипер 3
Чинии за салата и колачи 12	Чаши со чепкалки 3

Кога сето ова ќе го заврши, одговорното лице одредува келнери и дава конкретни задачи за понатамошната подготовка.

ПОДГОТВУВАЊЕ НА САЛОНОТ ЗА ПРИЕМ И ЗА ПОСЛУЖУВАЊЕ НА АПЕРИТИВИТЕ

Салонот за прием и послужување на гостите со аперитив мора да има свечен изглед. Масите во салонот за прием треба да бидат поставени покрај сидовите или столбовите доколку ги има. Доколку коктелот се приредува во клупски простории и наместо маси има клупска гарнитура (ниски фотелји со масички), тогаш масите не се покриваат со чаршафи, туку се поставува декоративно милје. Кога сето тоа ќе заврши, тогаш на масите се поставуваат ваза со свежо цвеќе, чаши со салфети, десертни чинии со апетисани и чаши со чепкалки. Сето ова треба да се постави на масите така што ќе има симетрична и практична употреба.

Во салонот за послужување на аперитивите не се потребни столови, зашто овде гостите се задржуваат кратко. Столови може да се стават во исклучителни случаи, кога гостите вршат разговор. Во оваа ситуација треба да се обезбедат седишта за сите гости.

Послужавниците со чиниите наполнети со аперитив треба да се подготват порано, така што гостинот откако ќе дојде, сè да е готово. Чашите на послужавникот се поставени така што секој пијалак е пристапен на гостите, заради лесно избирање и земање на саканиот пијалак. Чашите мора да бидат наредени според висината, според вкусот и боите на пијалаците.

ПЛАН НА СЕДИШТА ЗА СЕДЕЊЕ

На влезот во салонот за прием и послужување на аперитивот или на друго место кое одговара се става планот на масата, на кој се обележани местата со името и презимето на гостите. Целта на поставувањето на планот на масата е да се види кој каде седи и до кого. Затоа е потребно уште при доаѓањето на гостите секој да добие картон на кој е нацртан планот на масата и е обележано местото каде ќе седи.

Со една стрелка е обележана влезната врата, а на спротивната страна на картонот е испишано името и презимето на гостинот.

Заради лесно пронаоѓање на местото каде гостинот треба да седне е потребно картонот со испишаното име и презиме, на пример SON EXCELLENCE MONSIEUR X.Y. MONSIEUR X.Y. MADAME X.Y. DRUGAROT X.Y., да се стави на салфетата или над приборот за десерт. Местото на домаќинот и на почесниот гостин не се обележува.

ПОДГОТОВКА НА МАСАТА ЗА БАНКЕТ ОД ПРОТОКОЛАРЕН КАРАКТЕР

Масата за банкет мора да заземе централно место во банкет салата. Масата е составена од специјални табли наменети за составување на банкетската маса. Треба добро да се прицврстат, а потоа да се покријат со бел чаршаф кој одговара на големината на масата. Со оглед на должината на масата, чаршафот треба да го постават двајца или повеќе келнери, така што работ на чаршафот ќе биде точно по средината на масата.

Кога е поставен чаршафот, се започнува со поставувањето на масата.

Најпрво се поставуваат столовите од едната страна на масата заради правилно и еднакво растојание меѓу кувертот кој треба да изнесува околу 80 сантиметри.

Кога се наредени столовите, се почнува со редувањето на чиниите. Најпрвин се поставува подложна чинија водејќи сметка при поставувањето, амблемот на чинијата да биде свртен кон гостинот. По поставувањето на подложната чинија на едната страна, столовите се отстрануваат од масата за да можеме лесно да се движиме околу масата при поставувањето на масата.

Другата страна од масата се кувертира спротивно на поставениот инвентар.

До чинијата се распоредува приборот за јадење според утврденото мени. Распоредениот инвентар се порамнува така што работ на чинијата ќе биде рамен со сечилото на првиот нож кој служи за главното јадење. До ножот за главното јадење, во иста висина се поставува нож за палачинките со мозок, потоа се поставува голема лажица за потабот и на крајот нож за закуската-ладното предјадење. Кога сме ја поставиле десната страна, почнуваме со поставување на левата страна. И според подложната чинија, го поставуваме приборот за овошје и десерт, така што крај чинијата поставуваме нож свртен со рачката десно, а покрај ножот и виљушката се поставува мала лажицка за пире од костени со шлаг со рачката десно. На десната страна покрај последниот нож ја поставуваме мени-картата, а доколку има странски гости, мени-картата треба да биде напишана на нивните јазици.

На левата страна при врвот на виљушката поставуваме чинија за леб.

Салфетата се поставува на чинијата, од која може да се направи некоја едноставна фигура.

Чашите се поставуваат на купче, зашто тој начин нам најмногу ни одговара. Се поставуваат така што при врвот на првиот нож се поставува чаша за вода, малку на десно од чашата за вода се поставува чаша за бело вино, а на лево чаша за црвено вино и на врвот меѓу чашите за бело и црвено вино се поставува чашата за шампањ.

На крајот ја ставаме жардиниерата со цвеќе. Столовите се порамнуваат со падот на чаршафот тогаш кога се сме поставиле на масата.

ПОСТАВУВАЊЕ НА ПОМОШНАТА МАСА

Помошните маси треба да бидат симетрично и естетски поставени во однос на масата за банкет. Поставувањето на масата за банкет се разликува од поставувањето на масата за ресторанско работење.

Во ваква ситуација помошните маси се поставуваат според одреденото мени за банкет. Помошните маси ги покриваме со бели чаршафи кои се поставени покрај сидовите или столбовите, како што е случајот и кај ресторанската помошна маса. Наместо длабоки чинии доаѓаат плитки

чини кои ќе служат за подметки, а длабоките чинии ќе бидат сместени во топлата маса, до плитките чинии ставаме (од десно кон лево) чинија за салата, за десерт и за овошје. На помошната маса поставуваме онолку чинии колку ни се потребни за служење на банкетот. Плитките чинии кои служат за сервирање на топли јадења заедно со длабоките мора да бидат топли и да стојат во топлата маса (банмари), ги донесуваме кога ќе треба.

Од приборот на помошната маса треба да има форлегер и некоја мала резерва од приборот. Предвидениот број резервни чинии треба да се подели подеднакво на сите помошни маси според бројот на гостите.

На помошните маси треба да има подготвено финкерболи (прстомијачи).

На крајот кога сме ја поставиле масата за ручек и сме ја комплетирале помошната маса, од десната страна го поставуваме менито, а визит-картите ги поставуваме над приборот за десерт. Мени картата не е грешка ако се постави и од левата страна над виљушките, но се разбира, доколку има простор.

ПОСЛУЖУВАЊЕ НА БАНКЕТОТ

За да се изврши успешно послужување по сите правила, нам ни се потребни 12 келнери за главната маса, 2 келнери за помошната маса, 2 келнери за придружниците и за возачите и еден шеф кој ќе биде одговорен за целокупната работа околу послужувањето на банкетот. Треба да се ангажираат вкупно 14 келнери и еден шеф.

Шест келнери ќе бидат помошни шефови на реонот и двајца келнери за послужување на придружбата и возачите.

Шефот на сервисот при подредувањето на реонот мора точно да одреди за секој келнер од кој гостин треба да се почне со послужувањето. Шефот на сервисот е должен да даде комплетно упатство на келнерите за послужување. Помошните шефови на реонот се задолжуваат за послужување аперитив, а шефовите на реоните да постават леб и да послужуваат кисела или минерална вода. Пред почетокот на служењето, келнерите ја контролираат својата лична хигиена и чистота на својата работна униформа.

Пијалакот се става во чашите пред доаѓањето на гостите и се чека на знак, одобрение од домаќинот, за почеток на послужувањето на аперитивите. Според бон-тонот, послужувањето треба да започне оној момент кога домаќинот ги примил сите гости. Кога се добива знак за почеток на послужувањето, келнерите ги земаат подготвените послужавници со пијалак и влегуваат во салонот за аперитив, така што

двајца келнери истовремено им приоѓаат на главните гости и домаќинот, или на нивните сопруги ако ги има, а потоа ги нудат другите гости, додека третиот келнер ги послужува другите гости. Келнерот треба да обрне посебно внимание на полот, староста и функцијата на гостинот.

Служењето на аперитивите трае многу кратко, но и според тоа келнерите мораат да се придржуваат кон правилното послужување.

Келнерите им приоѓаат на гостите со послужавниците и тое сами се послужуваат. Послужавниците се носат на левата рака, а десната се држи по малку свиткана на половината или се придржува послужавникот за да не дојде до некое изненадување и истурање на чашите.

Келнерите мора да ги знаат сите видови пијалаци кои се наоѓаат на послужавникот, зашто има голем број гости кои не знаат кој пијалак се наоѓа во чашите поради сличноста на бојата и обликот на чашите во кои е сервиран пијалакот, па затоа ги прашуваат келнерите да им објаснат. Послужувањето на аперитивот трае кратко, околу 15 минути, гостите се послужуваат еднаш, а има случаи да се послужат два пати, па според тоа треба секогаш да подготвиме доволно чаши за аперитив.

Кога сме завршиле со послужувањето на аперитивот, треба да се понуди домаќинот да влезе во салата за ручек, ова обично го прави шефот на протокол или шефот на сервисот. Келнерите при седнувањето на местото им помагаат на гостите кои претходно го прегледале планот на масата кој се наоѓа на влезот во салата за аперитив со точно одредено место, кој гостин каде ќе седне.

ПОСЛУЖУВАЊЕ НА ГОСТИТЕ НА МАСАТА СЕРВИРАНА ЗА БАНКЕТ ОД ПРОТОКОЛАРЕН КАРАКТЕР

Кога сме ги сместиле сите гости на масата, почнуваме со послужувањето од првиот ганг кој е на мени картата. Шефовите на реонот ги земаат чиниите со ладно предјадење и ги донесуваат во салата за ручек. Секој келнер со чинијата во левата рака, доаѓа зад грбот на гостинот од кого треба да започне послужувањето и чека на претходно договорениот знак на шефот на сервисот, кога шефот на сервисот ќе даде знак, сите келнери приоѓаат од левата страна на гостинот, ја спуштаат чинијата со предјадењето со претходно поставениот форлегер кон гостинот и гостинот сам се послужува, земајќи парче ладно предјадење кое најповеќе му се допаѓа. Овде ја применуваме исклучиво втората варијанта на францускиот начин на послужување, за која порано е кажано дека ја нарекуваме уште и банкетски начин на послужување.

Додека шефовите на реоните ги послужуваат гостите со предјадење, нивните помошници точат бело вино кое сме го предвиделе во овој

ганг. Кога сме завршиле со послужувањето на предјадење, почекуваме сите гости да завршат со јадењето, а потоа ја земаме чинијата за потаж со подметка (подлошка). Оваа промена ја вршime на тој начин што во левата рака земаме подлошка на која ја ставаме длабоката чинија и му приоѓаме на гостинот од неговата десна страна, со десната рака ја земаме употребената чинија со приборот, а со левата рака ја поставуваме длабоката чинија со подлошката за потажот.

Кога сме го направиле тоа, кај секој гостин шефовите на реоните го донесуваат потажот во чорбалаци (супиери) со црпка и ги нудат гостите исто како и кај послужувањето на предјадењето. Помошниците на реонот за тоа време го контролираат лебот, чашите за минерална вода и белите вина, а подготвуваат и топли чинии за следниот ганг.

Кога гостите го изеле потажот, келнерите ги подигаат подлошките со длабоката чинија со десната рака од десната страна, а со левата рака од левата страна поставуваат топла чинија за палачинки со мозок.

Шефовите на реонот ги донесуваат филуваните палачинки со мозок, а нивните помошници тартар сос со десертна лажичка и на знак на шефот на сервисот почнува послужувањето на гостите, исто како и кај претходните гангови.

Кога гостите завршиле со јадењето, поставуваме чинија за стекот и за пилешките свитки (главното јадење).

Работиме исто како и во претходните гангови, со таа разлика што овде од левата страна поставуваме чинија за салатата. Кога сме го направиле тоа, сите келнери се повлекуваат пред кујната. Шефовите на реоните ги земаат чиниите (овалите) со главното јадење, а нивните помошници ги земаат чиниите со салатите. Кога сите ќе ги земат чиниите, одат во салатата за ручање секој на свое место од каде што почнува послужувањето на гостите.

Кога шефот на сервисот ќе даде знак за почеток, шефот на реонот им приоѓа на гостите од нивната лева страна, го спушта овалот на одредена висина над чинијата и ги нуди гостите со јадење сами да се послужат. Гостинот го зема форлегерот кој се наоѓа на овалот и си зема јадење (месо, вариво).

Помошниот шеф на реонот чека неговиот шеф да му пријде на третиот гостин со јадењето, па дури тогаш почнува со послужување на салатите, исто како и со другите јадења. Со оглед на тоа дека шефовите на реоните први ги послужуваат гостите со јадење, тие земаат црвено вино кое е предвидено за овој ганг и точат во чашите на гостите. Кај овој ганг гостите можат да бидат понудени со јадење уште еднаш, зашто овој ганг е последен од солените јадења. Ова треба да се направи додека гостите не го изеле јадењето целосно. Затоа секогаш треба да имаме подготвени

чини со јадење за да можат гостите да се послужат веднаш. За цело време треба да обрнеме внимание на чашите за вино и минерална вода, кои секогаш треба да бидат полни, бидејќи не е пријатно гостинот да ги потсетува келнерите да им стават вино или вода.

Кога сите гости завршиле со јадењето, почнуваме со апсервирањето (собирање на употребениот инвентар) и поставување на чинии за десерт (пире од костени со шлаг). Овде начинот е ист како и кај претходниот ганг, со таа разлика што подигаме се пред гостите, освен чашата за пијалак која останува до самото заминување на гостинот. По подигањето на употребениот прибор од масата, земаме метличка со лопатка и ја чистиме масата од трошките.

Чистењето го правиме со рачна хангла. Кога е сето ова готово, шефот на реонот ги служи гостите со пире од костени со шлаг, а неговиот помошник ги полни чашите со десертно вино кое претходно е отворено во офисот.

При послужувањето на десертот и на десертното вино, кај нас најчесто се држи здравица, затоа треба да се внимава чашите секогаш да бидат полни со десертно вино заради наздравување по здравицата на домаќинот или од страна на гостите.

При држењето здравица пожелно е келнерите да се повикаат во офисот, а да останат неколку покрај главните гости кои би помогнале при станувањето и седнувањето поради повлекувањето на столовите или евентуално за дополнување на чашите со десертно вино.

Кога ќе завршат сите тие церемонии и откако гостите го изеле десертот поставуваме чинии за овошје и го приближуваме приборот за овошје до чинијата. Шефовите на реоните ги послужуваат гостите со овошје кое го земаат со рака, а нивните помошници на секој гостин од левата страна му поставуваат претходно подготвена финкербола за миене на прстите, зашто овошјето претежно се јаде со рака, што зависи од видот на овошјето кое го служиме. Со послужувањето на овошјето, ако кафето со дигестивот е предвидено да се сервира во салонот за дигестив, чиниите и приборот за овошјето не ги подигаме додека гостите не заминат од салонот. Кога е сето готово, ги покануваме гостите да влезат во салонот каде ќе бидат послужени со кафе и дигестив.

Кафе послужуваме на тој начин што двајца келнери земаат послужавници со кафе во шолја со подлошка и го носат во салонот, а други двајца келнери ги земаат послужавниците со кафе и ги послужуваат гостите. Веднаш по келнерот кој послужува кафе, доаѓаат келнери со дигестивот. Дигестивот се послужува на тој начин што еден келнер носи послужавник со подредени чаши за дигестив и шишиња со коњак и ликер, а другиот келнер ги нуди гостите со дигестив и ги послужува по желба.

Во исто време додека се послужуваат гостите на главната маса, одредените келнери треба исто така да ги послужуваат возачите и придружниците со ручек според одреденото мени. Масата се расчистува тогаш кога гостите ќе ја напуштат банкет салата.

Покрај гарантното писмо, ги приложуваме и цените на менито и спецификацијата на потрошениот пијалак, кои ги предаваме на администрацијата поради правење фактура за реализирање на наплатата од страна на нарачателот.

Цената на менито е 1.600,00 денари за едно лице.
 $30 \text{ лица} \times 1.600,00 = 48.000,00 \text{ денари.}$

Цената на менито за придружниците и за возачите е 900,00 денари.
 $12 \text{ лица} \times 900,00 = 10.800,00 \text{ денари}$

СПЕЦИФИКАЦИЈА НА ПОТРОШЕНИОТ ПИЈАЛАК

АПЕТИСАНИ		
1. Пржени солени бадеми	0,5 кг x 1.200,00 ден. =	600,00 ден.
2. Индиски ореви	0,5 кг x 2.000,00 ден. =	1.000,00 ден.
	Вкупно денари:	1.600,00 ден.
АПЕРИТИВИ		
1. Виски „Дони Вокер“	0,2 л x 6.000,00 ден. =	1.200,00 ден.
2. Водка-екстра	0,1 л x 5.000,00 ден. =	500,00 ден.
3. Кампари битер	0,2 л x 5.000,00 ден. =	1.000,00 ден.
4. Мастика струмичка	0,1 л x 1.200,00 ден. =	120,00 ден.
5. Жолта ракија –Неготино	0,1 л x 1.200,00 ден. =	240,00 ден.
6. Сокови	10 кутии x 400,00 =	4.000,00 ден.
	Вкупно денари:	7.060,00 ден.
ВИНА		
1. Траминац	8 шишиња x 700,00 ден. =	5.600,00 ден.
2. Кратошија	8 шишиња x 500,00 ден. =	4.000,00 ден.
3. Премиер	8 шишиња x 2.100,00 ден. =	16.800,00 ден.
4. Минерална вода	12 шишиња x 80,00 ден. =	960,00 ден.
	Вкупно денари:	27.360,00 ден.

ДИЖЕСТИВ		
1. Коњак	1 шише x 1.600,00 ден. =	1.600,00 ден.
2. Мараскино	3 шишиња x 1.400,00 ден. =	4.200,00 ден.
	Вкупно денари:	5.800,00 ден.
ПИЈАЛАК ЗА ПРИДРУЖНИЦИТЕ И ВОЗАЧИТЕ		
1. Пиво	10 шишиња x 80,00 ден. =	800,00 ден.
2. Сокови	5 кутии x 400,00 ден. =	2.000,00 ден.
3. Минерална вода	3 шишиња x 80,00 ден. =	240,00 ден.
	Вкупно денари:	3.040,00 ден.

РЕКАПИТУЛАЦИЈА НА ЧИНЕЊЕТО	
1. Храна за главната маса	48.000,00 денари
2. Храна за придружниците и возачите	10.800,00 денари
3. Апетисани	1.600,00 денари
4. Аперитиви	7.060,00 денари
5. Пијалак со менито	27.360,00 денари
6. Дижестив	5.800,00 денари
7. Пијалак за придружниците и возачите	3.040,00 денари
Вкупно денари:	103.660,00 денари

ПИКНИК

Под овој израз се подразбира сервирање оброк во природа. Пикникот обично се подготвува и послужува надвор од хотелската кука, на отворен простор во природа, покрај река, езеро, поток, извор, во ловиште, планински предели, риболовишта и слични предели и амбиенти. Вообичаено е пикникот да се организира за време на ручекот, а може да трае и неколку часа.

Пикник приредуваат и хотелско-угостителските организации за своите гости. Ова е особено карактеристично за оние угостителски организации кои работат со пансионски гости, а кои сакаат да одат на излет. Но пикник се приредува и кога за тоа дозволуваат временските услови. На гостите им се нудат алкохолни и освежителни пијалаци, топли напитки, ладни и топли предјадења кои се подготвуваат на местото, т.е. месо на скара, риба на жар, јагнешко на жар, прасешко и сл. Што се однесува до слатките јадења, овде преовладува свежото овошје и сувите колачи.

Во исклучителни случаи на пикник може да свири музички состав, претежно со гитара, хармоника, кларинет, виолина, труба, а гостите се веселат, пеат, играат разни ора, сè заради надополнување на забавата, разонодата и рекреацијата.

Сите неопходни подготовки треба да се извршат пред да дојдат гостите. Пожелно е пред да дојдат гостите да им се приреди некое убаво изненадување. За да се извршат подготовките како што треба, многу е битен инвентарот што ќе се носи. Многу е непријатно ако се заборави нешто, особено ако пикникот се организира на пооддалечено место.

Кога ќе дојдат гостите, сите подготовки треба да бидат завршени. Таквата организација остава посебен впечаток кај гостите, па обично им се нуди самите да печат месо на скара, се вртат околу готвењето, се фотографираат и слично.

Послужувањето на гостите на пикник може да се врши на три начини. Првиот начин претставува самопослужување. Гостите си земаат чинија, се приближуваат до масата на која се наоѓа храната, а готварскиот персонал им го дели јадењето во чинијата, внимавајќи јадењето да биде добро сложено-аранжирано.

Исто така, гостите сами се послужуваат и со пијалак.

Според вториот начин, јадењето ставено во овали се сервира врз мушама, на која претходно се става прибор за јадење и чинии.

Чорбата се нуди во чорбалаци. Гостите се служат по своја желба. Тоа е таканаречен *руски начин на послужување*.

Третиот начин на послужување на пикник е посложен. Тој бара

голема подготовка, многу инвентар и соодветен број луѓе за послужување. Оваа варијанта се организира само во исклучителни пригоди. Најчесто се применува за делегации кои се наоѓаат во посета на нашата земја. За овој начин на послужување треба да се донесат маси и столови, што се поставуваат според менито кое е однапред одредено.

На гостите им се овозможува да се занимаваат со некои спортски игри, додека се извршуваат подготовките за ручек. Ова се практикува за да не се смета дека гостите дошле само за јадење.

Еве пример за организација и приредување пикник за 100 лица:

Асортиман на храната		
–	10 кг	исчистена риба
–	10 кг	прасешко печено месо (цело прасе печено на жар)
–	15 кг	јагнешко печено
–	15 кг	месо од печена мисирка
–	1 кг	сол
–	2 кг	пире од домати
–	10 кг	исчистен млад кромид
–	10 кг	домати
–	10 кг	пиперки-бабушки
–	30 кг	леб
–	30 кг	круши и јаболка
–	Зачини се земаат според количеството на јадењата и чорбите.	

Пијалак		
–	100	шишиња пиво
–	50	л. вино во буре со славина за точење
–	5	л. ракија
–	100	шишиња сок
–	30	л. минерална вода

Инвентар		
–	5	скари за печење
–	3	кујнски ножа
–	1	казан за чорба
–	1	голема лажица за мешање
–	2	длабоки лажици за сипување
–	100	парчиња длабоки чинии (5 во резерва)
–	100	парчиња плитки чинии (5 во резерва)

–	100	прибори за јадење: виљушки, лажици и ножеви (по 10 во резерва)
–	120	салфети (платнени или книжни)
–	10	посипувачи за сол
–	10	посипувачи за црн пипер
–	1	пакет чепкалки
–	5	послужавници
–	100	чаши за вино и пиво (20 во резерва)
–	2	штици за сечење месо
–	2	ножици за сечење месо
–	1	маса за сечење и редување на месото
–	5	отвораачи за отворање на шишињата
–	1	штица за сечење леб
–	10	корпи за леб
–	1	камион за инвентарот и стоката
–	1	комби за персоналот.

Персонал		
–	2	возачи
–	4	готвачи
–	4	келнери
–	1	помошен работник
–	1	шеф за организација на приемот.

Покрај ова треба да се понесат 10 бокали за точење на виното, 10 плехови за исеченото месо и 10 форлегери.

По завршениот пикник, персоналот треба да внимава да го собере целиот инвентар. Добро е одговорното лице кое е задолжено за инвентарот да има список на понесените предмети, според кој ќе провери дали е вратен целиот инвентар.

НАЧИН НА ПОДГОТВУВАЊЕ И ПОСЛУЖУВАЊЕ

Лицето што ги врши подготовките треба да запали оган и да го стави месото на скарата. Исто така се постапува и со казаните во кои се готви чорба.

Кога ќе дојдат гостите, сите подготовки треба да бидат завршени. Таквата организација остава импресивен впечаток кај гостите, но обично се нудат самите да печат на скарата, се вртат околу готвењето, се фотографираат и слично.

Сето тоа треба да им се овозможи. Желбата на гостите е од така организираниот пикник да се понесат што поубави спомени. Пристигнатите гости треба да се понудат со пијалак и тоа со комова ракија, сливова и со препеченица.

Послужниот персонал ги постила мушамите (најлоните) на земјата и го сервира лебот. На мушамата треба да се постават и чашите за пијалак, како и приборот за јадење и салфетите. Бурињата треба да бидат достапни така што секој гостин ќе може сам да се послужива и тоа во бокали и во чаши. Послужувањето на гостите на пикник може да се врши на три начини.

Првиот начин претставува систем на самопослужување. Готварскиот персонал го сече месото и го реди во плехови. Во непосредна близина се наоѓаат чиниите. Гостите се приближуваат до масата на која се наоѓа храната, а готварскиот персонал им го дели јадењето во чиниите, внимавајќи јадењето да биде добро сложено-аранжирано.

Гостинот ја зема чинијата со јадење и заминува на своето место, односно седнува крај мушамата. И пијалакот се дели според принцип на самопослужување.

Гостите сами си ставаат пијалак и сами се служат.

Според вториот начин, јадењето ставено во овали се сервира врз мушма, на која претходно се става прибор за јадење и чинии.

Чорбата се нуди во чорбалаци. Гостите се служат по своја желба. Тоа е таканаречен руски начин на послужување.

Послужниот персонал го носи јадењето во овали и го става пред гостите. На ист начин се носи пијалакот во шишиња и бокали, а гостите сами си точат во чаша. На секој овал мора да се наоѓаат и по два форлегери, а во чорбалациите се наоѓа по една голема лажица, со која гостите ќе се послужуваат сами.

Третиот начин на послужување на пикник е посложен. Тој бара голема подготовка, многу инвентар и соодветен број луѓе за послужување. Оваа варијанта се организира само во исклучителни пригоди. Најчесто се применува за делегации кои се наоѓаат во посета на нашата земја. За овој начин на послужување треба да се донесат маси и столови, што се поставуваат според менито кое е однапред одредено.

За да не се смета дека гостите дошле само за јадење, ним им се овозможува да се занимаваат со некои спортски дисциплини, додека се извршуваат подготовките за ручек. Доколку на местото за пикник не може да се најдат дрва за оган, треба да се понесат со себе. По завршениот пикник, персоналот треба да внимава да го собере целиот инвентар. Добро е одговорното лице кое е задолжено за инвентарот, да има список на понесените предмети, според кој ќе провери дали е вратено сè што е донесено.

ГАРДЕН ПАРТИЈА

Гарден партијата е свечен прием, како и коктел партијата, која најчесто се организира во летните месеци и тоа надвор на терасите и во бавчите на рестораните. На овие приеми најзастапени се освежителните напивки од овошни сокови и разни жестоки пијалаци, како на пример квалитетни пива, виски, коњак, вињак и друго. Од јадења најзастапени се канапеите кои се подготвуваат со кавијар, сардини, шунка, салама и слично.

Од десертните јадења се застапени мињони и свежо овошје. На овие приеми се поставуваат маси и столови. Обично масите се однапред подготвени за разни гости по групи. Масите се покриваат со чаршафи во пастелни бои, кои најмногу одговараат на надворешниот амбиент.

Пијалациите на гарден партијата се послужуваат исто како и кај коктел партијата, а во зависност од бројот на гостите може да се постави импровизиран пулт.

На овие приеми најчесто гостите ги забавува сериозна музика со одредена програма.

ИНТИМНА ВЕЧЕРА

За овој вид оброк е карактеристично тоа што се приредува во доцните вечерни часови. Почнува околу 20 часот и трае долго. Гостите најчесто се задржуваат до 23 или до 24 часот.

Поводите за овие вечери можат да бидат различни.

Гостите на интимната вечера се брачни двојки. Не е редок случајот интимната вечера да се приредува и по повод некои странски посети на нашата земја. Тогаш интимната вечера има цел да се создаде што попријатна атмосфера за меѓусебно запознавање на гостите.

ПРИМАЊЕ НА ПОРАЧКАТА

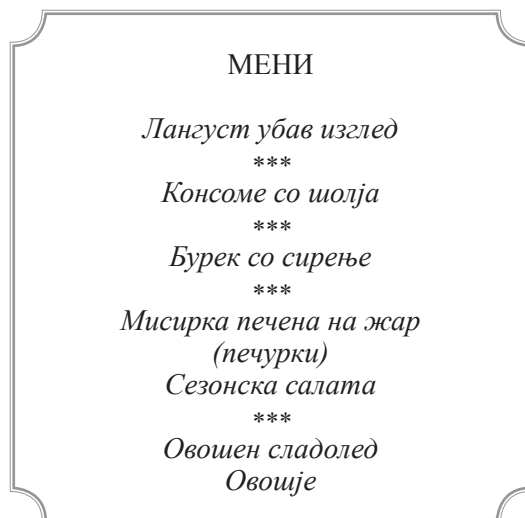
Примањето на порачката за интимната вечера ни најмалку не се разликува од примањето на порачката за банкет, коктел партија, ладно бифе и слично. Меѓутоа, подготвителните работи се вршат навреме, зашто се прилично сложени и обемни. Пред сè, потребно е да се приготви посебна сала. Тоа значи дека интимната вечера не може да се приреди во ресторанската сала, каде што се наоѓаат и другите гости. Затоа е чест случајот ваквиот оброк да се приреди во дипломатски претставништва, во луксузни клубови (кои имаат посебна сала и салон со првокласен мебел и инвентар), во вила за репрезентација и слично. Интимната вечера може

да се приреди и во угостителска куќа, само ако се исполнети сите барани услови. Покрај посебната сала, гостите треба да имаат на располагање и салон прием и послужување кафе и дигестиви.

Претпоставка е интимната вечера да е закажана за 24 лица и да е договорено следново мени и пијалак:

Апетисани: лешници, индиски ореви, солени бадеми.

Аперитиви: шкотско виски, цин-тоник, коктел, „вајт леди“, комова, грејпфрут.



Вина: Ризлинг, Дисан, Хермес, минерална вода „Пелистерка“.

Дигестив: Курвоазје и Мараскино

Подготвителните работи се распределуваат така што секој келнер има свое конкретно задолжние.

ПОСТАВУВАЊЕ НА МАСАТА

За овие свечени приеми најпогодни се тркалезни или овални маси. Таблата на масата треба да биде политирана, зашто за интимна вечера не се поставуваат чаршафи, туку сетови. На средината на таблата од масата, лево и десно, се поставува по еден сет на иста оддалеченост од оваа на средината на масата. На овие три сета се поставува жардиниера со цвеќе. Потоа, пред секој гостин се става по еден сет и соодветен прибор-куверт. Должината на масата е околу 9 метри, а ширината не смее да биде помала

од 120 см. Масата за интимна вечера се затвора. Тоа значи дека од сите страни на масата ќе биде поставен куверт каде ќе седат гости. На запад е вообичаено за овие пригоди на масата да се поставуваат свеќници со повеќе свеќи и тоа разнобојни. Свеќниците заедно со жардиниерата со цвеќе ѝ даваат убав изглед на масата. Приборот за јадење треба да биде од сребри, а чашите од кристал. мени картата треба да биде изработена од фин картон и да се преклопува.

Подготовката на салонот за послужување на аперитивот и за приемот треба да оговара на амбиентот. Тука не доаѓаат предвид столови, што беа спомнати за подготовка на аперитиви за службен ручек. Овде се користи цела гарнитура. Тоа се ниски политирани маси со фотелји, кои не се покриваат со чаршафи, туку се ставаат салфети на средината и на чинијата со апетисани. Апетисаните се ставаат на масите исто како и кај коктел партијата. Фотелјите во салонот обично се наредени до сидот. За време на приемот и послужувањето не се седи. Фотелјите се ставаат покрај сидот за да не им пречат на гостите при разминувањето и sluжувањето на апетисаните.

Во салонот за послужување на дигестиви треба да се обезбеди место за седење на сите гости. И тука се подразбира само цела гарнитура (ниски маси со удобни фотелји), на масите треба да се наоѓаат ниски вази со цвеќе. По желба на гостите можат да бидат поставени бонбониери или чоколадни бонбони во специјални чинии.

РАСПОРЕД НА ГОСТИТЕ КРАЈ МАСАТА

Оваа голема сложена работа не ја врши послужниот персонал. Распоредот, кој каде ќе седи на интимната вечера, го врши домаќинот. Во салонот за аперитив при влезот се приготвува мала маса и на масата се испишани местата со имињата на гостите, кој каде ќе седне. До имињата се испишани и титулите на гостите. Овој протокол им овозможува на гостите за време додека се служи аперитивот, да можат да видат како се распоредени за време на вечерата. Во салата каде што е поставена масата за интимна вечера, крај секој куверт (обично крај чашата за вода) се поставува визит-карта со титулата и името на гостинот кој ќе седи тука.

При правењето на распоредот сопружниците не треба да седат еден до друг. Во таа пригода треба да се обрне внимание на функцијата во општеството, на титулата, чинот и така натаму. Посебно внимание треба да се обрне на значењето и говорењето на јазикот, за да можат луѓето да се разберат.

Домаќинот обично седи на едната, а неговата сопруга на другата страна од масата.

Од двете страни на домаќинот седат дами, а лево и десно од неговата сопруга седат мажи. Секогаш треба да се води сметка крај масата да седат наизменично мажи и жени.

ПОСЛУЖУВАЊЕ НА ГОСТИТЕ

Бидејќи гостите се примаат во салонот за прием, келнерите од протокалот, односно од домаќинот, почнуваат со послужувањето ва аперитивите. Ова послужување не трае подолго од 15 минути. Гостите се понудуваат со аперитиви два пати. Меѓу послужувачите треба да се направи таков распоред што еден служи, а друг ги собира употребените – испразнетите чаши.

За тоа време една група послужувачи го распоредуваат лебот на чиниите и ставаат минерална вода. Кога гостите ќе почнат да влегуваат во салата, келнерите треба да бидат на своите места и да им помогнат при заземањето и седнувањето на столовите.

За 24 лица треба да има најмалку 10 келнери. Еден е шеф на сервисот, четворица се шефови на реон, четворица се помошници и еден или повеќемина кои посебно се грижат за служење вино. Келнерите треба да бидат свечено облечени. Кога се во прашање вакви пригоди, потребно е да се облечени во црна облека – смокинг.

Откако гостинот ќе биде послужен со првиот ганг, потоа се послужува со вино. Притоа треба да се внимава да се стави виното кое е предвидено за одделени гонгови за јадењата. Во вакви пригоди посебно лице се грижи за послужување вино. Нему ќе му помогнат помошниците ако не се зафатени со носење на некој додаток со главното јадење, кое го носи шефот на реонот.

На крајот кога се послужува дигестивот и кафето, најдобро е келнерите да се поделат во двојки. Двајца келнери со помошниците ќе носат кафе, а други двајца ќе носат дигестив. Прво треба да се послужат жените, па потоа мажите. Ова правило важи исто така и кај послужувањето на вечерата. Домаќинот се послужува последен. Со кафе и дигестив можат да бидат понудени и повеќепати, што зависи од времето колку ќе се задржат гостите.

Келнерите им помагаат на гостите при станувањето од столот. Ова посебно е важно, зошто се во прашање фотелји кои се многу тешки, па помош на гостите во ваква ситуација им е многу потребна.

Веќе споменавме дека за интимна вечера се употребува многу скапоцен инвентар, кој по завршувањето на вечерата треба внимателно да се собере и да се стави на свое место.

ДОЦНА ВЕЧЕРА

Оваа вечера се послужува во доцните часови (обично од 22 до 24 часот). Гости се главно посетители на кинопретстави, на академии, предавања и слично. Се послужуваат според листата на јадења, која најчесто се состои од рагу, риба чорба, говедска чорба, паприкаш, месо на жар, пржени јајца (кајгана), омлет и слично. Со овие јадења се послужуваат лесни вина.

Доцната вечера се организира по порачка или ја организира самата угостителска организација.

ДОВРШУВАЊЕ - ПОДГОТВУВАЊЕ НА ЈАДЕЊА ПРЕД ГОСТИТЕ - ФЛАМБИРАЊЕ

Кој има желба да се запознае со вештината на сечење и транжирање, како и фламбирање на некои продукти, мора прво да се запознае со структурата и анатомскиот состав на месото, рибата, пердвестите животни и влакнестиот дивеч. Така ќе може со еден потег на елегантен начин да дојде до она парче месо што го сака, меѓутоа, овој начин на подготвување на јадења од месо е од поново време, всушност од пред Втората светска војна, кога првпат во листата на јадења е воведен во Швајцарија.

Сите овие работи се извршуваат пред гостинот на помошна маса-геридон или специјална количка за фламбирање.

За транжирањето, филмирањето и фламбирањето е потребен следниов инвентар: штици-помали и поголеми со вдлабени жлебови, нож за сечење помали парчиња месо, виљушка со две шилки, лопатче за парчиња од риба, прибор за риба, плитка тава со дршка за фламбирање, неколку плитки огноотпорни садови, цедилка за лимон и друго овошје, потребен инвентар за зачин (сол, црн пипер, црвен пипер, слатка и кисела павлака, индиско оревче, кечап, волчестер, пире од домати, табаско и др.) и количка за фламбирање.

Како што е потребно да се знае анатомијата на животните и видовите на месо што се сече пред гостинот, персоналот треба да биде оспособен и за подготвување јадења, односно фламбирање.

Фламбирањето претставува атракција за угостителскиот објект, а за гостите вистинско доживување. Треба да се има предвид дека наراحките со фламбирање ги нарахуваат гостите гурмани. Затоа секое фламбирање на јадење мора да го извршат стручни работници кои ја имаат проучено таа техника. При фламбирањето мора да се внимава на следните правила:

1. просторијата во која се врши фламбирањето мора да биде добро проветрена;
2. за јадењата што се довршуваат пред гостите мора да има добри рецепти, според кои правилно и стручно ќе се работи;
3. инвентарот во кој се подготвува-фламбира јадењето мора да биде беспрекорно чист.

ФЛАМБИРАЊЕ СЛАТКИ ЈАДЕЊА

Меѓу најпознатите видови слатки јадења кои се подготвуваат пред гостите се палачинките, таканаречени „креп сузеп“. Овие палачинки мора да бидат танки со големина од 12 до 14 см. Во некои ресторани наместо четири мали палачинки се даваат 1-2 големи. Но без оглед за колку парчиња се работи, во која големина се, палачинките секогаш мора да бидат тенки.

Меѓу сите дејства што се вршат пред гостите, најважна улога играат подготвителните работи. За „креп сузеп“ постојат повеќе начини на подготвување, но во принцип не се разликуваат еден од друг. Сите се базираат врз основниот рецепт (Лари Едонардо).

Еве неколку примери на флабирање јадења:

Фламбирање палачинки „креп сузеп“ - за две лица

Кујнска подготовка

Осум мали палачинки, 6 парчиња путер или маргарин (40 гр.), две лажици мелени ореви или пржени бадеми, 1 дл сок од портокал, 0,25 дл сок од лимон, 0,25 дл слатка павлака, кошничка со портокали и лимони.

Ресторанска подготовка

Количка за фламирање или количка со шпиртусно решо, тава за фламирање, лико грејач, плитки чинии, десертен прибор (лажичка и виљушка), форлегер, чинија со кристал шеќер, чинија со коцки шеќер, вињак (коњак), 0,5 дл ликер (триписе кирасо).

Приготвување

Пред доаѓањето на гостинот, треба да се направи контрола на „мизеен плацот“. Во тавата за фламирање по нејзиното загревање се ставаат 6 парчиња путер да се растопат, се додаваат 4 барски лажици шеќер и две коцки шеќер наредани на кората од портокалот. Сето заедно се меша, внимавајќи притоа шеќерот да не корозира-поцрни.

Потоа се додава сок од портокал и сок од лимон. Во преварената маст се ставаат една по една палачинка, палачинките се прелеваат со претходно направениот сос, а потоа се посипуваат со мелени ореви или бадеми.

Така наполнетите палачинки ги превиткуваме на половина и тие половинки на уште една половина, и така добиваме триаголник, односно една четвртина од палачинката.

Приготвените палачинки ги редиме на крајот од тавата да не ни сметаат при натамошното работење.

Кога се готови сите палачинки, ги распоредуваме низ целата тава, ги плеливаме со триписе кирасо или со мараскино, а малку подоцна со вињак или коњак.

Тавата нагло треба да ја повлечеме накај себе, така што алкохолот ќе се запали. Со рамномерните движења на тавата согорувањето се забрзува, така што пламенот од алкохолот се гаси. Палачинките ги вадиме и ги ставаме на подготвените чинии и тоа ги редиме по четири во вид на една палачинка. Остатокот од сосот се меша со слатка павлака и со него се прелеваат палачинките.

Фламбирање банани со сладолед (за две лица)

Кујнска подготовка

Две исчистени банани и исечени по должина, кристал шркер, сок од портокал, сок од лимон, сладолед, ванила, стоплено чоколадо.

Ресторанска подготовка

Количка за фламбирање или шпиртусно решо, тава за фламбирање, две ладни големи чинии, десертен прибор (лажичка и виљушка), форлегер, квантро или триплисе вињак или коњак.

Приготвување

Тавата ја загреваме, додаваме путер, две десертни лажички шеќер, се остава малку да се карамелизира, потоа се додава сок од портокал и лимонев сок. Бананите треба постепено да се бодат, така што да станат наполно меки. Се прелеваат со триплисе вињак и се фламбираат. Кога огнот ќе се изгаси, на ладните чинии се става сладолед, ванила и се разлива со лажица, потоа се ставаат бананите, се прелеваат со претходно направениот сос и стопленото чоколадо се посипува врз бананите. Со така приготвените сервиран банани се послужуваат гостите.

Фламбирање ананас (за две лица)

Кујнска подготовка

Четири тркалца ананас од конзерва или од свеж ананас со дебелина од околу 1 см, четири лажички шеќер, четири парчиња путер, 0,5 дл сок од портокал, осум цреши (свежи или конзервирани).

Ресторанска подготовка

Геридон со количка за фламбирање, тава за фламбирање, топли чинии, десертен прибор (лажичка и виљушка), форлегер, чинија со шеќер и 0,5 дл кирша ликер.

Приготвување

На тавата за фламбирање го ставаме путерот, го додаваме шеќерот и го ставаме да се загрее. Потоа додаваме сок од портокал и го ставаме да редуцира, а потоа ги додаваме четирите тркалца ананас и црешите. Сето ова го оставаме 2-3 минути да се вари, при што ананасот постепено се боде, се превртува и се прелива.

Кога ананасот е готов, го преливаме со киршот и се фламбира. Го вадиме ананасот и го ставаме на топли чинии.

Фламбирање праски (за две лица)

Кујнска подготовка

Четири големи половинки праски од компот, сок од компотот од праски, една лажичка павлака, сок од портокал, шеќер, путер.

Ресторанска подготовка

Геридон или количка за фламбирање, или шпиртусно решо, тава, чинии, десертен прибор (лажичка и виљушка), форлегер, мараскино, вињак или коњак (Сл 43.).

Приготвување

Во тавата се ставаат путерот и шеќерот за да добијат светлокафеава боја, ги ставаме праските, малку сок од портокал, ги преливаме со сокот од компотот и добро ги загреваме.

Ги преливаме праските со ликер и коњак и ги фламбираме. Кога пламенот ќе се изгаси, ги вадиме праските и ги аранжираме во чиниите. Праските се украсуваат со павлака, која се става врз нив.

Напомена: праските можат да се прелијат и со стопено чоколадо.

Тартар бифтек

Кујнска подготовка

Се зема 160-180 гр говедски бифтек, една жолчка од јајце, ситно исечкан кромид, ситно исечена солена риба или гирички ринглици, путер, лимонов сок, црвен пипер, кисели краставици, ким, црн пипер, сол, тост (препечен леб), пире од домати, кечап, табаско и волчестер.

Ресторанска подготовка

Геридон, една стаклена чинија за мешање на мајонез, две големи виљушки, масло, сенф, посипувач за сол и за црн пипер, каранфингла со масло, платнени салфети, чинии и прибор според бројот на гостите. По желба на гостинот коњак или вињак.

Приготвување

Во стаклената чинија најпрво ја ставаме жилчката од јајце, половина лажичка сенф и две капки сок од лимон. Маслото за јадење се долеа по малку (капка по капка) мешајќи толку долго додека не добиеме густ мајонез. Потоа додаваме по желба на гостинот црвен пипер, црн пипер, сол, исечкан кромид, иситнета риба (ринглици), исечени краставички и сето заедно добро се меша. Ова го викаме дресинг за тартар бифтек. Потоа ја додаваме едната половина од месото, го мешаме, а потоа ја додаваме втората половина од месото и со двете виљушки добро мешаме околу 5-7 минути. Од така измешаната маса обликуваме еден бифтек на чиста чинија.

Солта и црниот пипер ги оставаме на масата до гостинот за да го зачиниме бифтекот по желба и вкус.

Со тартар бифтек се послужува путер, препечен леб (тост).

Фламбирање телешки медалјони (за две лица)

Кујнска подготовка

Шест парчиња печени медалјони, три парчиња путер, околу 20 гр сос од шампињони-печурки, павлака, сок од лимон, динстан ориз или варени млади компири.

Ресторанска подготовка

Количка за фламбурање или количка со шпиртусно решо, тава за фламбурање, лико грејач, две плитки топли чинии, форлегер-факалка (лажичка и виљушка), волчестер, кечап, сол, сенф, машина за мелење црн пипер, табаско, вињак или коњак.

Приготвување

Пред доаѓањето на гостите треба да се направи контрола на „мизеен плакот“. Откако е готово сето ова, најпрво се загрева тавата, се става путерот и откако ќе се стопи и ќе добие кафеава боја се ставаат телешките медалјони и малку се потпечуваат, потоа се преливаат со вињак и се фламбураат. Фламбураните медалјони се ставаат на страна, потоа се додава сенфот, добро се промешува, се додава малку волчестер, сос од печурки, кафена лажичка шеќер, сок од лимон, сол, црн пипер и табаско, по желба на гостинот.

Фламбурање омлет со печурки (рецепт за две лица)

Кујнска подготовка

Омлет од две јајца, 50 гр динстани печурки, 25 гр путер и 50 гр сос мадера.

Ресторанска подготовка

Решо за фламбурање и тава за подготовка. Во тавата се ставаат путерот и печурките и се динстаат. Притоа се преливаат со коњак и се фламбураат. Потоа фламбураните печурки треба внимателно да се стават во развиениот омлет и се преливаат со мадера сос, се завиткуваат и веднаш се сервираат.

НАМИРНИЦИ ЗА ПРИГОТВУВАЊЕ НА ЈАДЕЊЕ ПРЕД ГОСТИ (ЗА ДВЕ ЛИЦА)

ФЛАМБИРАНО ОВОШЈЕ СО СЛАДОЛЕД

- путер, 4 парчиња	- праска, 2 половини
- шеќер, 3 лажици	- малина, 4 броја
- сок од лимон, 30 мл	- кандирани цреши, 2 броја
- сок од портокал, 70 мл	- мараскин, 30 мл
- сок од праска, 60 мл	- рум пунч, 40 мл
- коцка шеќер наредан од кората на портокалот	- сладолед, 6 топки
- ананас ситно сецкан, 80 гр	- шлаг
- банана, 2 половини	- свежа диња, 2 половини
Декорација: киви, рендано чоколадо	

Напомена: начинот на приготвување на фламбираното овошје со сладолед е ист како кај фламбираните банани, ананас, праски итн (Сл 44, 44 а.).

Вака фламбираното овошје со сладолед се сервира во половина диња, а озгора се ставаат топките сладолед.

САЛАТА „АДАМ И ЕВА“

- варен морков	30 гр
- шунка, ситно сецкана	60 гр
- варено јајце	1 бр.
- кисели краставички	40 гр
- варен компир	70 гр
- конзервирани ракови (шампи)	40 гр
- готов мајонез „КИМ“	
- зачин	
Декорација: ’рдокви и четири половини јаболко	



(Сл. 43.) Просторија во која се подготвуваат
фламбирани јадења



(Сл. 44.) Фламбирање овошје со сладолед



(Сл. 44 а.) Фламбирани праски

Б А Р М Е Н (мешач на пијалаци)

Личноста и изгледот на барменот се многу важни. Тој мора да биде уреден, негуван и беспрекорно чист. Барменот мора да биде стручен, добро образован, со познавање странски јазици, бидејќи гостите со задоволство разговараат со него крај шанкот-пултот (Сл 45.).

Облеката ја сочинуваат црни паталони, кусо еднобојно сако (црвено, сино, бело) и пеперутка вратоврска соодветна на сакоето.

Дозволено е носење само на неопходен накит, рачен часовник и венчален прстен. Секој бармен треба да поседува и прибор што му е потребен околу подготвувањето на коктелите. На пример: еден шејкер, разни отворачи, вадичеи, прибор за отворање лименки со овошни сокови и конзервирано овошје, барска чаша за мерење на пијалаците пд 20, 30, 40 и 50 мл, цедилка, барска лажица, барска мешалка, барски клешти, ренде, барска виљушка со федер, барски нож за сечење на кората од лимонот и портокалот, пластични набодалки (за овошје), лимон, ананас, кандирано овошје), кршалка за мраз, фаќалка за мраз (Сл 46.).

Темелни рецепти

Како се составува рецепт? Како што трговецот ја мери својата стока со килограми и грамови, така и барменот ги мери различните течности со литар т.е. 1 литар = 1000 мл. За кој било коктел што треба да се направи по рецепт земен од некоја стручна книга е потребно барменот да користи мерник, прецизно дефинирани. На пример, ако рецептот гласи: 1/3 сок од лимон, 1/3 вињак, 1/3 кантро, тоа значи дека 1/3 е секогаш 1/3 чаша - 50 мл. Во барменството се прифатени следниве мерки:

1/1	=	0,05	или	50 мл
1/2	=	0,025	или	25 мл
1/3	=	0.0170	или	17 мл
1/4	=	0,0125	или	12,5 мл
1/5	=	0,010	или	10 мл
1/6	=	0,0083	или	8,3 мл
2/3	=	0,034	или	33,3 мл
3/4	=	0,0375	или	37,5 мл

Ни највештиот трговец нема да си дозволи да продава каква било стока измерена од око, а камоли барменот пред да измере точно.

Пред да го направите коктелот, внимавајте на секоја цртичка на мериникот, бидејќи една цртка погоре има поголема вредност отколку пример 1 кг компир. Големодушноста од која било причина е или прескапа или создава големи проблеми кога ќе настане кусок. Не помалку важен е и фактот дека при непрецизно мерење, коктелот може да го нема вкусот и мирисот што одговара на европските стандарди. Гостинот е навикнат на определен мирис и вкус и нема да сака да пие мешавина составена произволно. Вежбањето мешање пијалаци најпрво се практикува со вода. Само со вежбање може да се стане коктел мајстор-бармен.

Општо за коктелите

Коктел значи опашка од петел. За потеклото на ова име постојат разни преданија. Според едно од тие преданија, името е добиено по тоа што во некои краишта во Америка сè уште се одржуваат борби на петли. Постои обичај, на крајот од тие борби, во чест на сопственикот на петелот-победник, нешто да се испие. Сопственикот на петелот-победник имал право да му ја скине опашката на победениот петел и да се закити со тој трофеј. Пијалакот го плаќал сопственикот на победениот петел.

Коктелите спаѓаат во “SHORT DRINKS” и се подготвуваат на следниве начини:

- а) тресење со шејкер
- б) мешање во барска чаша
- в) мешање во електричен миксер
- г) директно во чаша во која се послужува, како на пример коблер

Чашата треба да се украси со парче лимон или портокал.

Коктелите се делат:

- а) според температурата: топли и ладни;
- б) според содржината на алкохол: алкохолни, мешани и безалкохолни;
- в) според содржината на шеќер: слатки, суви и полусуви;
- г) според карактерот: аперитиви, дигестиви и освежувачки;
- д) според начинот на пиење: кратки кои се пијат со една голтка и долги кои се послужуваат во високи чаши разблажени со кисела вода, тоник, швепс, кока-кола итн. и кои се пијат со сламка.

Некои коктели се пијат пред јадење и нив ги нарекуваме *аперитивни*, а некои по јадење и нив ги нарекуваме *дигестивни коктели*. За време на јадењето не се препорачува послужување коктели.

Правилно мешање на коктелите

Се подготвуваат сите состојки што се потребни за бараниот коктел и истите треба да бидат при рака.

Во шејкерот се ставаат три коцки мраз, го тресеме шејкерот-фрапираме, ја отстрануваме водата од стопениот мраз и ги ставаме претходно измерените состојки од коктелот според предвидениот рецепт. Потоа шејкерот го замотуваме во чиста платнена салфета, го држиме со двете раце во висина на десното рамо и го тресеме брзо и силно. Времетраењето на тресењето на шејкерот зависи од видот на коктелот. Потоа мешавината се истура преку сито во однапред подготвена чаша. На крај се додава маслинка, цреша, парче лимон, ананас и друго, според рецептот.

Не е препорачливо тресење на шејкерот во ритам со музиката или изведување на разни акробации. Барменот не е циркуски акробат, туку стручно школуван мајстор на својот занает.

Мешање во чаша

Многубројни коктели се подготвуваат во таканаречени барски чаши. Најчесто станува збор за коктели со помала содржина на алкохол.

Во барската чаша се ставаат три коцки мраз. Потоа се подготвуваат состојките за коктелот. Се исцедува растопената вода од мразот, а потоа се ставаат состојките. Сето заедно се меша брзо и силно, со голема барска лажица. Смесата се цеди низ барско сито во претходно подготвена соодветна чаша (Сл 47.).

Коктели кои се подготвуваат без тресење и мешање

За овој вид коктели не е дефиниран рецепт за подготовка. Поради разновиден состав, секој коктел се подготвува поинаку. Всушност, на овој тип на пијалаци заедничко им е името коктел. Бидејќи тука спаѓаат многу мал број коктели, секој од нив лесно се учи на памет. На пример, сода-коктел. За подготовка на овој коктел е потребен мраз. На секој рецепт е означен начинот на подготовка. За мешање на некои од овие коктели се служиме со миксер, а за други користиме барска чаша. На многу од овие коктели по мешањето се ставаат некои декорации, на пример: кора од лимон, цреша, маслинка итн. Црешата и маслинката се ставаат цели,

а не во парчиња. Во парчиња можат да се ставаат лимонот и портокалот, кај кои претходно кората се сече во големина на монета од еден денар. Така пресечените парчиња на кора се превиткуваат над самата чаша, се стискаат, така што својата содржина ја испуштаат во коктелот. На коктелот, на тој начин му даваат специфична арома. Кората може да се стави на работ од чашата, во форма на украс.

За одделни видови коктели е потребно чашата во која се послужуваат да се украси со шеќер кој дава изглед на мраз. Сите слатки коктели се служат во чаши со зашеќерен раб.

Украсот на работ од чашата се подготвува на следниот начин: со остар нож се засекува во средината на кората еден рез. Лимонот се зема во левата рака, а чашата во десната, така што работ на чашата да биде завртен надолу. Чашата ја ставаме во резот од лимонот и постепено ја вртиме. Со тоа се постигнува работ да биде рамномерно обложен со лимонов сок. Потоа чашата благо ја забодуваме во сад со кристален шеќер. Шеќерот се лепи на работ од чашата во висина од еден сантиметар.

Така украсената чаша треба внимателно да ја завртиме со отворот нагоре и ја истураме течноста во средината на чашата, внимавајќи украсениот раб на чашата да не се оштети. Работ на чашата треба да го задржи залепениот венец.

Стручни изрази и нивното значење

Она што е во кујната и во ресторанот француски израз, тоа во барот е англиски. Најосновните работи коишто идниот бармен треба да ги научи уште на почеток се стручните изрази, кои постојано се употребуваат во барот или се среќаваат во разни рецепти.

Барменот со текот на времето се запознава и со стручни изрази за сите оние предмети кои се користат за мешање на пијалаци.

Во продолжение се наведени најчесто употребуваните изрази:

1. **Shaker (Шејкер)** – претставува метален сад за мешање, кој се состои од два до три дела. Во овој мешач коктелите се мешаат рачно со силно тресење, при што истовремено и се ладат. По употребата, шејкерот треба да се измие и незатворен се остава на барскиот пулт. Доколку по грешка сте го затвориле, набргу ќе поприми непријатен мирис. Најчесто се користи дводелен шејкер, бидејќи е полесен за

- работа и за одржување (Сл 48.).
2. **Mixglass (Барска чаша)** – се користи кога коктелот не се тресе заедно со мразот, туку директно се подготвува во оваа барска чаша во која претходно сме ставиле мраз. Се користи за подготвување на едноставни коктели. Мешањето треба да биде поенергично, со цел коктелот добро да се измеша и притоа добро да се излади.
 3. **Strainer (барско сито)** – се користи за процедување на веќе подготвениот коктел, непосредно пред сервирањето. Се состои од метална плочка и жичена спирала. Служи за да ги задржи на себе парчињата мраз, ликон и сл.
 4. **Barspoon (барска лажица)** – тоа е долга лажица, а во големината е како лажица за кафе. Со неа се меша коктел и заради украсување на коктелот се послужува заедно со лажицата во него, но истата не му се остава на гостинот (се вади откако коктелот е послужен).
 5. **Dashobottles** – Тоа претставува стаклено или кристално шише, затворено со метален затворац и капиларна цевка. Познато е под името шише за шприцање. Во еден бар може да има едно или повеќе од нив. Во овие шишиња се чува ангостура или други горчливи ароми, најчесто капросал, мараскино, табаско и др. Се користи така што со нагло движење на шишето се вбризгува определена количина од неговата содржина. Таа количина се нарекува *шприц*.
 6. **Jigger (џигер мешач)** – сад за прецизно мерење на количината на пијалаци употребени во коктелот. Ги има во различни големини и за различни количини и тоа: од 20, 30, 40 и 50 мл.
 7. **Nutmeg – grater (мало ренде)** – се користи за рендање ореви и други јаткасти овошја, како и за рендање на морско оревче и чоколадо.
 8. **“Swizzler“** – мешалка за послужување шампањско вино, а се дава по желба на гостинот.
 9. **“Tumbler“** - чаша без столче. Тоа е чаша за виски без столче и најчесто се користи за послужување виски.
 10. **“Juice bottle“** – шише за чување на овошни сокови.
 11. **Before dinner drink** – коктел кој се пие пред јадење (аперитив).
 12. **After dinner drink** – коктел кој се пие по јадење (дижестив).
 13. **Short drink** – краток пијалак (на пример вермут).
 14. **Long drink** – долг коктел (виски, сода, џин, фикс и др.)

Креирање на коктейли и нивниот состав

Секоја барска мешавина или напиток мора да има своја основа. Ако сакаме да составиме рецепт за таканаречен «dry» – сув коктейл, во основа се зема: цин, сув вермут, лимон, бакарди рум или некој друг жесток пијалак. Ликер не треба да се зема никогаш, ликерот би се користел за подготвување на сладок коктейл, каде што е и најдобра основа, или некој сок (не лимон). Еве и друг пример: основата на коктейлот е цин. Цинот добро се хармонизира со вермут, на тој начин се добива сув коктейл. Додатокот од сок од портокал „гуши“ и двете ароми (цин и вермут), на пијалакот му додаваат одредена благост и слат, што значи дека пијалакот е питок.

На пример, направете анализа на коктейл од 1/3 цин, 1/3 вермут и дегустирајте! Потоа додајте 1/3 сок од портокал и дегустирајте сега!

Или за основа на коктейлот земете рум. Румот има добра арома со лимонот. Меѓутоа тоа тешко може да се испие. Значи треба да се додаде (поради вкус и поради боја) гренадина сируп од калинка. Бојата ќе биде одлична, но вкусот на коктейлот како јадење без сол. Додајте „гранд-марниера“, резултатот: награда за вложениот труд (Сл 49.).

Ова е четвртински коктейл: 1/4 рум, 1/4 лимонов сок, 1/4 гренадина и 1/4 „гранд-марниера“. Дегустирајте! Додајте во коктейлот една кандирана цреша, извадете ја од пијалакот, ставете ја во устата, загризете и напијте се преку неа (како турско кафе преку коцка шеќер). Резултатот е одличен.

Овој принцип важи за секое креирање, до кој барменот мора да се придржува ако сака да има успех. Од ова произлегува дека мешавината на коктейлот мора да биде коректно составена, а тоа значи мерникот за пијалакот треба да биде непрекорно прецизен. Од ова следува заклучокот – секогаш треба да се мери. Работата – обука не си ја дозволува ни бармен со 20-годишно искуство. Сигурноста кај искусните бармени е во тоа што со три пати истурање од пијалакот, ќе постигне три пати иста количина, а тоа не е обука.

Барската мешавина (Мартини, Манхатон, Сиде-Цар, Мона Лиза, Карусо) станаа европски и американски стандард, а тоа значи во Њујорк, Париз или во Скопје, мора да имаат иста боја, арома, вкус, количина и питкост (Сл 50.).

Треба да се знае дека гостинот нема да консумира произволно составен напиток со сомнителен вкус.

Останати барски пијалаци

Покрај наброените коктели има и други кои се мешаат со алкохолни пијалаци, овошје, безалкохолни пијалаци, млечни продукти и друго. Ваквите коктели се пред сè освежителни и секогаш се омилен кај потрошувачите. Такви се: физеви, флипови, сауери, крустот, коблери, дансју, фиксеви, грогови, пунчеви, боли, зоомс, сорберт, слинг и млечни коктели (Сл 51 а - г.).

Коктели физеви

Џин физ е најпознат мешан барски пијалак-коктел. Физеви има неколку вида. Тој е многу ценет како освежителен пијалак.

АПРИКОТ ФИЗ

Сок од 1/2 лимон, сок од 1/2 портокал, 1 доза априкот бренди. Сето тоа добро треба да се исмеша.

ЦРЕАН ФРИЗ

Сок од еден лимон, три барски лажици шеќер, една доза џин, една доза шлаг. Добро се меша,

ЕГГ ФИЗ

Сок од еден лимон, едно цело јајце, една лажица шлаг, две лажици шеќер, една доза вињак. Многу се меша, а потоа се дополнува со вода. Се сервира во голема чаша.

ЏИН ФИЗ

Џин физ со мартини коктейл е најпознат американски пијалак. Сок од еден лимон, три лажици шеќер, една доза џин, малку сода. Сето заедно добро да се измеша, потоа се цеди во тумблер и се дополнува со сода.

ХОЛАНД ФИЗ

Една белка од јајце, сок од лимон, три лажици шеќер, една доза геновера. Сето тоа добро се меша, се дополнува со сода.

Коктели флипови

Флиповите се многу омилен барски пијалаци. Се служат во специјални барски флип чаши (високи и долгнавести). По правило се состојат од свежа жолчка, шеќер и се додава алкохолен пијалак според кој го добиваме името: бренди флип, рум флип, шери флип и др.

Кога се подготвува флипот е потребно барменот да биде многу повнимателен и многу да не го тресе. Ако пијалакот се одвои од жолчката, ќе има лош вкус. При подготвувањето треба да се земат поголеми и поцврсти парчиња мраз. Внимателно приготвениот флип се служи како освежителен пијалак и се препорачува во претпладневните часови. Се служи веднаш по подготвувањето.

БАКАРДИ ФЛИП

Една жолчка, две лажици шеќер, една доза бренди рум. На готовиот флип му се додава малку рендано морско оревче. Мешањето се врши полека.

БАНАНА ФЛИП

Една жолчка, половина шлаг, 1/2 ликер од банана, една лажица шеќер. Кога е готов му се додава малку рендано оревче и постепено се меша.

КАФЕ ФЛИП

Една жолчка од јајце, две лажици шеќер, 1/2 порто вино, 1/2 вињак. Сето постепено се меша. На готовиот флип му се додава рендано морско оревче.

БРЕНДИ ФЛИП

Една жолчка, две лажици шеќер, една доза вињак. На готовиот пијалак му се додава малку рендано морско оревче.

КАКАО ФЛИП

Една жолчка од јајце, една лажица со шлаг, една доза какао ликер. На готовиот коктейл му се додава малку рендано морско оревче и полека се меша.

Коктели сауери

Сауерите спаѓаат во категоријата на долги пијалаци (long drinks). Се подготвуваат на ист начин како и физевите. Тие се тресат-мешаат долго (две минути) во голема тумблер чаша. Овој коктейл е доста омилен кај

мажите. Малку е киселкав. Најмногу се приготвува кога е потопло и секогаш се служи во попладневните часови.

БРЕНДИ САУЕР

Две барски лажици шеќер, сок од лимон, една доза коњак, се меша како физ, а се декорира со овошје. Се дополнува со сода.

ЏИН САУЕР

Две лажици шеќер, сок од еден лимон, една мера џин. Задолжително се меша подолго време. Се дополнува со сода, а се декорира со цреши и парчиња од лимон.

ВИСКИ САУЕР

Сок од 1/4 портокал, сок од 1/4 лимон, две лажици шеќер, една доза виски. Се меша како физ. Се украсува со две парчиња лимон и три парчиња портокал. Се дополнува со сода.

ВОДКА САУЕР

Сок од еден лимон, сок од 1/4 ананас, две лажици шеќер, една доза водка. Се меша како физ. Се украсува со цреши, две парчиња портокал и две парчиња лимон. Се дополнува со сода.

Коктели крустос

Овој коктейл има многу добар изглед, вкус и арома. Им се препорачува на мажи. Во него не се става ни сода, ни вода. Се пие обично по јадење и тоа навечер.

БРЕНДИ КРУСТОС

Сок од еден лимон, една лажица шеќер, 1/4 шери, 1/3 мараскино, една доза коњак. Се меша силно, се цеди во чаша, со раб од шеќер и една поголема кора од лимон.

ЏИН КРУСТОС

Една лажица шеќер, сок од еден лимон, две лажици ангостура, 1/3 мараскино, една мера џин. Силно се меша. Се цеди во подготвена чаша.

ВИСКИ КРУСТОС

Сок од 1/4 лимон, две дози ангостура, 1/3 мараскино, една мера виски. Силно се меша и се цеди во подготвена чаша.

ВОДКА КРУСТОС

Сок од 1/4 лимон, сок од 1/4 ананас, еден битер, една мера виски. Силно се меша и се цеди во чаша.

Коктели коблери

Коблерите се пијалаци кои се приготвуваат во чаши од кои и се пијат. При приготвувањето, особено треба да се внимава на нивното украсување, односно гарнирање. Се приготвуваат во пошироки чаши од шампањ во кои има иситнет коблер мраз. Се гарнираат со свежо овошје или компот. За привлечен изглед се додава мала количина алкохол. Коблерите се омилен женски пијалаци.

ШАМПАЊЕР КОБЛЕР

Чашата се полни 2/3 со коблер мраз. Се обложува со овошје, ананас, банани, портокали и цреши, 1/3 мараскино, 6 парчиња трипли и се дополнува со шампањ.

КАФЕ КОБЛЕР

Чашата се полни 2/3 со коблер мраз, се обложува со овошје и шлаг, една доза вињак, се дополнува со ладно црно кафе. Се послужува со лажица о сламка.

ДИАНА КОБЛЕР

Чашата се полни 2/3 со коблер мраз, се обложува со шумски јагоди, со боровници, две мери малиноец, една мера мараскино, една мера ангостура, се дополнува со пенливо вино. Се послужува со лажица и сламка.

ВЕРМУТ КОБЛЕР

Чашата да се наполни со 2/3 коблер мраз, се обложува со разно овошје, 1/3 кирш, 1/3 мараскино, 1/3 вињак, се дополнува со вермут, а се послужува со лажица и сламка.

Коктели дансју

Дансју е многу вкусен пијалак. Најмногу е баран во летните денови, кога има голема горештина и овој пијалак повеќе го конзумираат жените. Се состои од лимонов сок, малина и определена количина алкохол. Се послужува во широка шампањ чаша, лажиче и сламка.

БРЕНДИ ДАНСЈУ

Сок од еден лимон, еден малининец, една доза коњак, се гарнира со цреши и се дополнува со сода.

ЦИН ДАНСЈУ

Сок од еден лимон, сок од еден портокал и една доза цин. Се гарнира со цреши. Се дополнува со сода.

ВИСКИ ДАНСЈУ

Сок од еден лимон, сок од еден портокал и една доза виски. Се гарнира со цреши. Готовиот дансју се дополнува со сода, а се послужува со сламка и мало лажиче.

АПРИКОТ ДАНСЈУ

Сок од еден лимон, една малина, една мера априкот бренди, се гарнира со цреши, се дополнува со сода. Се сервира со лажиче и сламка.

Коктели фиксеви

Фиксевите се освежителни барски пијалаци. Се послужуваат во тумблер чаши. Препорачливи се за мажи, поради концентрацијата на алкохол. По правило се послужуваат претпладне од 10 до 11 часот, а попладне од 18 до 19 часот.

ЦИН ФИКС

Сок од лимон, 1/4 шери бренди, една лажича шеќер, една мера цин. На готовиот фикс се става парче лимон.

РУМ ФИКС

Сок од лимон, една лажича шеќер, 1/4 шери бренди, една доза рум. На готовиот фикс се става едно тркалесто парче лимон.

ВИСКИ ФИКС

Сок од лимон, една лажича шеќер, 1/4 шери бренди, една доза виски. На готовиот фикс се става парче лимон.

Коктели грогови

Овие коктели спаѓаат во топли напитки. Се состојат од врела вода, шеќер, соодветен алкохол: цин, виски, арак, рум и парче лимон. Се послужуваат во огнена чаша со столче. Името го добиле од англискиот адмирал Вернон, чиј прекар бил „ГРОГ“.

ГРОГ ОД ЦИН

Две лажици шеќер, сок од еден лимон, се додава малку цимет и една доза цин. Во чашата со грогот се додава и парче лимон.

ГРОГ ОД РУМ

Две лажици шеќер, сок од еден лимон, се додава малку цимет и една доза рум. Во чашата се става парче лимон.

ВИСКИ ГРОГ

Две лажици шеќер, сок од еден лимон, се додава малку цимет и една доза виски, а во чашата се става парче лимон.

ГРОГ ОД КИРША

Две лажици шеќер, сок од еден лимон, се додава малку цимет и една доза кирша. Во чашата се става и парче лимон.

Коктели пунчеви

Пунчевите се подготвуваат на два начина: топли и студени, што значи, зависи од сезоната. Кај ладните пунчеви наместо варена вода, се додава мраз, шеќер, лимон, алкохол, сок од ананас, коблер со мраз, малку компот, ананас и три цреши за украс. Се послужуваат во поголема чаша со лажиче и сламка.

АРАК ПУНЧ

Три лажици шеќер, сок од еден лимон, една доза арак, се дополнува со вода. Се загрева додека почне да врие. Се послужува врел.

ГОГНАЦ ПУНЧ

Три лажици шеќер, сок од еден лимон и една мера коњак.

РУМ ПУНЧ

Три лажици шеќер, сок од еден лимон, една доза рум. Се дополнува со врела вода.

ВИСКИ ПУНЧ

Три барски лажици шеќер, сок од еден лимон, една мера виски. Се дополнува со врела вода и се сервира многу топол.

„Б о л и“

Болите спаѓаат во најпознатите мешани пијалаци, особено во земјите богати со сортни вина, каде се нарекуваат „Гуп“. *Бола* е пијалак што се употребува во поголеми друштва и на свечености. Се препорачува преку целата година, бидејќи се состои од бели, црвени и пенливи вина, од шеќер, овошје, сода и од некои ароматични ликери. За *боли* постојат безброј рецепти. Кога се подготвуваат треба задолжително да се придржува по следниве принципи:

- виното што се употребува за *боли* треба да биде квалитетно и претходно добро изладено;
- овошјето мора да биде секогаш свежо, а ако е конзервирано да не биде расипано;
- во *боли* не смеат да се ставаат поголеми парчиња мраз. Секогаш се става ситен мраз за да не го расипе вкусот;
- чинијата со *бола* секогаш треба да биде покриена со чиста платнена салфета;
- кога се прави *бола* со шампањ, секогаш се избегнува големо мешање. Доволно е само еднаш да се измеша со лажица со која се сервира *болата* и
- секогаш, секое вино, пред да се стави во *болата* треба да се проба, да не би дошло до расипување на *болата*, бидејќи и вината понекогаш содржат разни вкусови.

„БОВИН“ БОЛА

300 гр праска, 300 гр банана, 300 гр ананас, 100 гр мандарина, 250 гр шеќер во прав, 200 гр ликер мараскино, 2 шишиња бело вино Шардоне *Бовин* и Савињон бланк. Овошјето се сече на ситни парчиња. Се става во стаклен сад, се посипува со шеќер во прав и се прелева со 200 гр ликер мараскино. Садот се покрива со платнена салфета и се остава еден час во фрижидер. Потоа се додаваат двете бели вина и се размешува додека целиот шеќер не се растопи. Повторно се остава во фрижидер околу еден час. Потоа се полива со десертно вино Хермес и се послужува.

БОЛА ОД КАЈСИИ

Еден килограм кајсии, 250 гр шеќер, 2 шишиња бело вино, 1 шише шампањ. Кајсиите се чистат и секоја се сече на четири дела, се посипуваат со две лажици шеќер и се поливаат со вино. Овој состав се остава да постои половина час. Во порцелански сад се става 250 гр шеќер и се прелива со шише вино. Со лажица се меша додека не се стопи шеќерот, се

додава чисто вино во овошјето и се остава во фрижидер еден час. Потоа се полива со вино и шампањ и се послужува.

АНАНАС БОЛА

Една кутија конзервиран ананас, една чаша од 2 дл малага, еден кирасо ликер, 25 гр шеќер, 2 шишиња бело вино, 1 шише шампањ. Ананасот се сечи на поситни парчиња и се става во сад. Потоа се прелива со малага и ликер. Се остава во фрижидер два часа. Во садот за бола се става шеќер со едно шише вино и се меша сè додека целиот шеќер не се растопи убаво. Овошјето со сокот се додава во садот за *бола*, се прелива со шампањ и веднаш се послужува.

Коктели сорберт

Сорберите се слични на коблерите. Разликата е во тоа што наместо мраз се употребува сладолед (повеќе овошје). Се препорачува напладне или на банкетите со мени од повеќе гангови.

ШАМПАЊ СОРБЕРТ

Чаша за шампањ се полни 2/3 со сладолед. Потоа се гарнира со овошје (праски, ананас, јагоди) и се дополнува со шампањ.

БРЕНДИ СОРБЕРТ

Чаша за шампањ се полни 1/2 со сладолед, се прелива со малиноец, вињак, се гарнира и се дополнува со шампањ. Се послужува со лажиче и сламка.

Слинг

Слинг е пијалак кој е сличен на пунчот. Има два вида. Кај нас не е многу познат. Најмногу е познат во Англија и во Америка.

БРЕНДИ СЛИНГ

Во чаша се растопува една лажица шеќер, се додаваат неколку парчиња мраз, сок од еден лимон, една лажица малиноец, една мера коњак или вињак. Добро се меша и се дополнува со вода.

Покрај наброените kokтели кои се подготвуваат од алкохол, безалкохолни пијалаци и овошје, има kokтели од млечни напитки.

МАЛИНА ФРАПЕ	ЧОКОЛАДА ФРАПЕ
2 топчиња сладолед од ванила 1 чаша млеко 1 чаша сок од малина и 1/2 чаша сода Добро се меша.	1 топче сладолед од чоколадо 2 чаши млеко и 1 чаша сок од малина На готовиот напиток се посипува рендано чоколадо. Добро се меша.

ОРИЕНТАЛЕН КРЕМ	КРЕМ КОКТЕЛ
2 топчиња сладолед 1 чаша со шлаг 1/3 сируп од портокал 1/3 сируп од малина и 1/3 сок од лимон Добро се меша.	1/4 чаша сок од портокал 1/4 чаша сок од малина и 1 половина чаша шлаг Добро се меша.

Целокупниот пијалак се поставува во миксер и многу добро треба да се измеша.

З о о м с

Зоомсот е помалку познат специјалитет. Во Париз се консумира многу, а се препорачува во попладневните часови.

ТЕМЕЛЕН РЕЦЕПТ

Во миксерот се става мраз, една лажица мед, една лажица шлаг, една доза пропишан алкохол (рум, виски, коњак, вињак). Добро се меша и се цеди во коктелска чаша.

БРЕНДИ ЗООМС	ВИСКИ ЗООМС
1 голема лажица мед 1 лажица шлаг и 1 доза вињак Посилно се меша.	1 голема лажица мед 1 лажица шлаг и 1 мера виски Посилно се меша.

РЕЦЕПТИ ЗА МЕШАНИ ПИЈАЛАЦИ - КОКТЕЛИ

АЛЈАСКА	КАТИНКА	АСТОРИЈА
1/4 ликер 1/2 водка 1/4 шлаг Сето заедно се меша.	1/2 водка 1/6 коњак бренди 2/6 сок од лимон Сето заедно се меша.	1/3 црвен вермут 2/3 цин малку битер и 1 маслинка за декорација Сето заедно се меша.
КАНГАРОС	ХЕАЛЕР	БАНАНА
3/4 водка 1/4 вермут 1/4 шлаг Се меша со кора од лимон.	1/6 малиноец 1/6 рум пунч 2/6 сок од лимон Сето заедно се меша.	1/2 банана ликер 2/3 вињак Сето заедно се меша.
АЛЕКСАНДРА	АНЦЕЛЕС	БРЕНДИ
1/3 какао ликер 1/3 цин 1/3 шлаг Сето заедно се меша.	1/2 сливовица 1/2 какао ликер малку шлаг Се тресе сето заедно и се меша.	1 мера битер 1 голема лажица шеќер Сето заедно се меша.
МИМИ	МАГИ	МОНА ЛИЗА
1 белка од јајце 1 малина малку сок од лимон 1/4 коњак 1/4 ликер 1/4 цин Се меша.	1/3 сок од потокал 1/3 ликер 1/3 коњак бренди Се меша.	1/3 црвен вермут 2/3 какао ликер Се меша. Чашата се украсува со шеќер и се додава цреша.
МУЛЕН РУЖ	МИС ЈУГОСЛАВИЈА	КРЕМЕ
3 малини 1/4 цин 1/4 сок од лимон 1/4 коњак бренди Се меша.	1/4 шлаг 1/4 мараскино 1/4 шери бренди 1/4 какао ликер Се меша. Во коктелот се додава рендано чоколадо.	1/3 кирша ликер 1/3 малина 1/3 шлаг Се меша. Во коктелот се додава една цреша.

КАРИОКА	ЧАРЛИ ЧАПЛИН	ДОКТОР
1/8 малиноец 1/8 сок од лимон 3/4 рум	1/4 сок од лимон 1/4 коњак бренди 1/2 џин	1/3 сок од лимон 1/3 сок од портокал 1/3 пунч
ДУПЛЕКС	ГЕНЕРАЛ КОКТЕЛ	ЏИН ОРАНЖЕ
1/4 џин 1/4 црвен вермут 3/4 рум 1/2 бел вермут малку битер	1/2 сок од ананас 1/4 коњак бренди 1/2 џин 1/1 бело вино Добро да се протресе и да се процеди во чаша.	3 коцки мраз 1/3 сок од портокал 1/1 џин 2 мери сок од портокал Да се промеша. Се додава сламка.
ЏИН СОДА	НАПОЛЕОН	ПАНАМА
3 коцки мраз 1/1 џин 1 парче лимон Се дополнува со сода.	3 коцки мраз 1/2 ликер 1/2 цитронада Се дополнува со вода и се реди поголемо парче лимон. Се меша.	1/2 шлаг 1/4 какао ликер 1/2 рум Се меша.
ПАРИЗ	ПЕРФЕКТ	ПИНГ - ПОНГ
1/3 џин 1/3 коњак бренди 1/3 ракија од кајсии Се меша.	1/3 бел вермут 1/3 црвен вермут 1/3 џин Се меша.	1/3 сок од лимон 1/3 сок од портокал 1/3 џин Се меша, а потоа се гарнира со цреши.

СПЕЦИФИЧНА ТЕЖИНА НА ПИЈАЛАЦИТЕ

Специфичната тежина на пијалакот е од големо значење за некои пијалаци кои се мешаат. Меѓутоа, за таканаречените разнобојни или шарени пијалаци, специфичната тежина има извонредна важност, зашто со погрешното ставање пијалак во чашата може да дојде до меѓусебно мешање на различните пијалаци, па не можеме да го постигнеме саканиот ефект. Во вакви шарени пијалаци спаѓаат пус-кафе, коктейли под името „фантазија“.

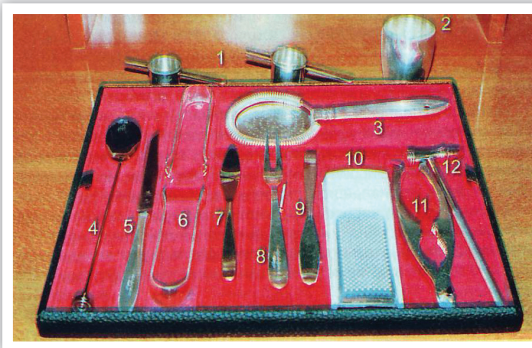
При подготвувањето на обоени (шарени) пијалаци во чаша што одговара, најпрво внимателно се става пијалак со поголема специфична тежина, а потоа пијалак со помала специфична тежина. На врвот од чашата секогаш се става пијалак со најмала специфична тежина. При подготвувањето на вакви пијалаци, покрај познавањето на специфичната тежина на пијалаците, од мешачот на пијалаци-барменот се бара сигурна рака и смисол за сложување на боите. Ако ваквите пијалаци случајно се помешаат, не смеат да се послужуваат.

За ориентација и снаоѓање во проценти на специфичната тежина, дадени се податоци за некои пијалаци во табелата (за 1 литар):

– чист алкохол	793 мл	– кирасо син	1065 мл
– коњак	940 мл	– кирасо оранж	1075 мл
– виски	940 мл	– кирасо трипл-сек	1083 мл
– ангустрa	940 мл	– мараскино	1094 мл
– цин	941 мл	– анисет	1117 мл
– водка	950 мл	– мента крем	1125 мл
– клековача	952 мл	– мента	1130 мл
– оранж битер	953 мл	– какао крем	1135 мл
– вода	1000 мл	– ванила крем	1150 мл
– кирасо зелен	1020 мл	– гренадина	1269 мл
– шери бренди	1051 мл	– сируп	1270 мл

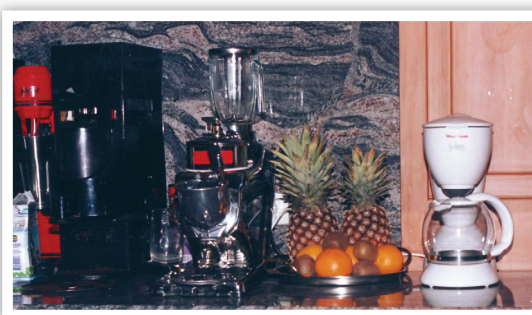


(Сл. 45.) Бармен - подготвување коктели на аперативен бар



(Сл. 46.) Комплетен барски инвентар

1. барска мерица од 30 и 50 мл; 2. чаши за мешање; 3. барско сито; 4. барска лажица; 5. барски нож; 6. факалка за мраз; 7. нож за режење на кората од лимонот; 8. барска вилушка; 9. нож за отварање на лименки; 10. барско ренде; 11. барски клешти; 12. барско чеканче.



(Сл. 47.) Електрични миксери за пасирање овошје и подготвување на безалкохолни млечни коктели



(Сл. 48.) Рачен мешач (шејкер) - дводелен и троделен



(Сл. 49.) Креирање - украсување на коктелите



(Сл. 50.) Овошје кое се користи во барменството

БАРМЕНСТВОТО ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА

По иницијатива на група ентузијастички – угостителски работници од сите професии, во 1988 година за прв пат во Република Македонија во хотелот „Континентал“ во Скопје се формира Друштво на бармени во мешање на барски пијалаци на Македонија.

Моментално во ова Друштво членуваат над 60 угостителски работници, кои имаат учествувано на повеќе куп-натпревари од републички ранг, меѓународен, како и куп-ревији ширум земјава.

За овој изминат огромен период, Друштвото на бармени на Македонија постигна солидни резултати во унапредувањето и усовршувањето на дејноста од областа на угостителството, а посебно во барменството (Сл 52.).

Во 1997 година, поради големиот интерес на членовите, Друштвото на бармени на Р. Македонија го смени својот статут, со што се пререгистрира во Асоцијација на фламбери и бармени на Р. Македонија со седиште во Охрид.

Во Македонија е основано и друго Здружение на бармени на Македонија (ЗБМ), кое е регистрирано на 10.10.2005 година во Скопје од група млади, но искусни професионалци, со јасна визија за професијата бармен.

З.Б.М. е непрофитна организација со цел да ја подигне коктел културата во нашата земја и да ја афирмира професијата бармен, која, за жал, во последно време беше запоставена во нашата земја.

Главната задача на З.Б.М. е едукација на бармените. За таа цел се организираат курсеви, за нивна основна обука. На овие курсеви идните бармени се запознаваат со основите во професијата и со најбитните елементи: работа во бар, запознавање со пијалациите и барските алатки, со техниката на подготвување коктейли, техника на продавање, начинот на послужување, чување и одржување на инвентарот, хигиената во барот... Исто така, тие ги изучуваат и седумте интернационални коктейли по програмата на Интернационалната барменска асоцијација.

По апликацијата во ИБА (International Bartenobers Associatiot) во ноември 2007 година на светскиот конгрес одржан во Тајван, ЗБМ и официјално стана членка на оваа најпозната и најстара организација која ги обединува сите бармени во светот. ИБА е формирана на историската конференција во Гранд хотел во Торгуја - западна Англија, на 24 февруари 1951 година. Само седум европски земји биле присутни на основачкото собрание: Данска, Франција, Италија, Холандија, Шведска, Швајцарија и

Велика Британија.

Првото светско првенство во подготвување на коктели ИБА го организираше во 1955 година.

Во 1975 година ИБА направила револуционерен чекор признавајќи ги жените членови. Во 2000 година, освен задолжителното натпреварување во подготовка на коктели, ИБА воведува и ревијален, но многу атрактивен натпревар во ФЛЕРТЕНДИНГ (подготовка на коктели на атрактивен начин, со жонглирање и акробациски движења на бармените со шишињата и шејкерите).

Денес во ИБА членуваат преку 50 земји од целиот свет, меѓу кои и нашава земја.

КОКТЕЛИ ОД НАЈУСПЕШНИТЕ БАРМЕНИ - НАГРАДЕНИ ОД „АФБМ“

Коктел „Македонска роза“

1/3 ликер од јагода
1/3 водка „Смирнов“
1/6 џин „Ларсон“
1/8 мартини „Драј“
1 б.л. сируп (гренадина)
декорација: јагода

Коктел „Касино“

1/3 руска водка
1/3 ликер „Кирасо“
1/3 мартини „Росо“
додаток: тоник
декорација: парче лимон

Коктел „Баделов цвет“

1/3 крушковац „Бадел“
1/3 водка „Вигор“
1/5 мартини „Бадел“
1/6 водка од диња
декорација: парче круша

Коктел „Вардарска долина“

1/3 ликер од киви
1/3 водка „Вигор“
1/3 џин
1 б.л. лимонов сок
додаток: вардарски бисер цреша
декорација: парче киви

Коктел „Јужен нар“

1/3 виски „Балантајн“
1/3 водка „Смирнов“
1/6 џин „Гордон“
1/6 гренадина
дополнување: тоник
декорација: парче лимон

Коктел „Маја“

5/10 виски бурбон
2/10 црвен вермут
1/10 бел вермут
1/10 битер кампари
1/10 гилијано ликер
декорација: цреша

Коктел «Chocolate Symphony»

4 цл сируп «Monin Cinnamon»
1 цл «Ballantine's Scotch»
2 цл «Mozart Chocolate»
4 цл Half&half cream
декорација: ролер, кора од портокал
и рендано чоколадо

Коктел «Blue Moon»

3,5 цл водка «Finlandia Mango»
1 цл «Ballantine's Scotch»
2,5 цл «Marie Brizard Blue Curacao»
1 лажица кафеав шеќер
1/4 лајм
декорација: парче лајм и портокал

Коктел „Скршеното срце“

1/3 кампари
1/3 мартини „Драј“
1/3 виски „Балантајн“
1 б.л. сируп гренадина
сок од обвивка на портокал
додаток: тоник
декорација: парче лимон

Коктел „Детска радост“

2/2 праски
2 плочки ананас
2 топки сладолед од јагода
50 мл сок од портокал
50 мл сок од ананас
30 мл сок од лимон
1 б.л. шеќер во прав
1 б.л. сируп гренадина
додаток: пастеризирано млеко

Коктел «Flamingo Xek Pot»

4 цл водка „Finlandija Mango»
2 цл «Marie Brizard Blue Curacao»
2 цл «Merlot» special selection Tikves
10 цл сок од портокал
декорација: портокал и грозје

Коктел „Spring Love“

4 цл водка «Finlandia Lime»
2,5 цл «Marie Brizard Tripl-sec»
1 цл «Marie Brizard Wild Strawberry»
10 цл 7 Up
декорација: лајм и јагоди

Коктел „Охридски бисер“

1/3 ликер Куракао син
1/3 џин
1/6 водка „Вигор“
1/8 водка од лимон
една белка од јајце
1 б.л. лимонов сок
додаток: тоник
декорација: парче лимон

Коктел „Весела ноќ“

1/3 виски „Балантајн“
1/3 ликер „Кахула“
1/3 чоколаден ликер
додаток: рендано чоколадо

Коктел „Среќна нова“

1/3 водка „Finlandia“
1/3 красо ликер
1/3 мартини „Бјанко“
1 б.л. цеден лимон
1/10 кисела вода

Коктел „Фламенго“

1/4 сируп од киви
1/2 сок од банана
1/4 ликер од праска
1/3 цеден лимон
1/3 цеден портокал
дополнување: тоник

Коктел «Paradise Taste»

2 цл водка „Finlandia“
3 цл „Malibu“
1 цл “Marie Brizard Vanille de
Madagascar”
2 цл “Monin Grenadine”
8 цл Спрајт
декорација: ананас, лајм и
црвена цреша

Коктел “La Bondeguida Dream”

4 цл водка “Marie Brizard Banana”
1 цл „Malibu“
1 цл half&half cream
3 цл сок од ананас
декорација: ананас

НЕКОЛКУ ПРАВИЛА, НАПОМЕНА И СОВЕТИ ВО ВРСКА СО ПОСЛУЖУВАЊЕТО НА ГОСТИТЕ И ОДНЕСУВАЊЕТО НА ПОСЛУЖНИОТ ПЕРСОНАЛ ЗА ВРЕМЕ НА РАБОТА

1. Не доцни на работа, туку секогаш доаѓај од 10 до 15 минути пред почетокот на работното време, поради лична подготовка на работното место.
2. Треба да се води сметка во келнерската подготовка (офис) точилницата на пијалаци, кујнската просторија, салата, како и во другите простории секогаш да владее беспрекорен мир и тишина за време на одвивањето на процесот на послужување на гостите. Секоја викотница, врева, тропане или паѓање на инвентарот, го смалува угледот како и ременето на угостителскиот објект, како и на вработениот персонал.
3. Треба постојано да мислиш на својот углед, на својот колега, на угостителскиот објект во кој си вработен.
4. Не цвакај гума за цвакање (мастика), ниту бонбони за време на работата - при послужувањето.
5. За време на работата не носи неизбричена брада, долги бакенбарди, долги мустаќи, ниту долга коса.
6. За време на работата не ги држи рацете в џеб, најди нешто работа, зашто во ресторанот има секогаш што да се работи.
7. Не го чепкај носот со прсти, зашто тоа делува непристојно.
8. Запомни дека: чистото тело, работното одело и работното место остава најдобар впечаток на гостите-консументите.
9. Настојувајте секојдневно и младите колеги да ги учите на лична хигиена, како и на хигиена на работното место.
10. Кога го менуваш употребениот пепелник (се заменува тогаш кога во него има најмалку една испушена цигара), пред да го истресеш во корпата која е наменета за таа цел, провери дали испушокот од цигарата е изгаснат, за да не дојде до несакани последици.
11. Постапувај човечки (совесно и нежно) кон инвентарот.
12. Штеди секаде каде што ти се дава можност, зашто домаќинското однесување на своето работно место во угостителскиот објект е битен предуслов за економското работење т.е. за напредокот на организацијата во која работите.

13. Келнерот треба да биде брз, подвижен, снаодлив, искрен, гостопримлив, друштвен и секогаш способен за успешно извршување на својата секојдневна работа и работни задачи.
14. Секогаш имај на памет дека си на работно место (на својот реон) заради гостинот, а не гостинот заради тебе.
15. Секогаш мораш да имаш на памет дека гостинот е главна личност во угостителскиот објект, па според тоа и на твојот реон.
16. Кога доаѓаш на работа и влегуваш во просторијата за послужување на гостите, прашај се што гостите тој ден очекуваат од тебе и дали можеш на сите да им удоволиш. Треба да се трудиш, зашто само така ќе успееш.
17. Додека разговараш со гостинот, држи се исправено, коректно и гледај го во очите. Непристојно е да се потпрете на стол, маса, сид и слично. Со своето пристојно движење, пред гостинот оставате впечаток на работлив човек.
18. Настојувај твојата келнерска салфета (хангла) ставена преку левата рака, секогаш да биде чиста и уредна. Не ја носи на рамото, во џебот, под пазувата и слично.
19. За време на работата-послужувањето, келнерот не смее да води никакви приватни разговори со гостинот, посебно кога гостинот тоа не го сака.
20. Не му биди досаден на гостинот со својот разговор.
21. Биди еднакво љубезен кон секој гостин.
22. Никогаш не прислушкувај го разговорот на гостите.
23. На секое прашање што ќе ти го постави гостинот, одговори му љубезно.
24. На гостинот му се даваат само точни одговори.
25. Добриот келнер, веќе при првата средба со гостинот знае како тој сака да биде послужен.
26. Ако гостинот од другиот реон те викне, пријди му, послушај ја неговата желба и пренеси му ја на својот колега што го служи.
27. Пред примање на порачката за јадење и пијалак од гостинот, добро проучете ја листата на јадења, винската карта, картата на пијалаци и мени картата.
28. Навикни се на странските гости секогаш да им нудиш прво наши домашни специјалитети.

29. Пијаните и малолетните гости никогаш не ги служете со пијалак.
30. Кога го послужуваш гостинот со пијалак, не го фаќај со прсти работ на чашата од каде што се консумира пијалакот, туку истата фати ја при дното, за да не се видат отпечатоците од прстите.
31. При служење на гостите со шише вино или некој друг пијалак во оригинално шише, треба на гостинот да му се покаже (презентира) затвореното шише, па потоа да се отвори и наточи пијалакот во чашата.
32. Не дозволувај јадењето што го нарачал гостинот да се излади на кујнскиот пулт, туку послужи го гостинот што побрзо.
33. Пред да го послужите гостинот, проверете дали масата е чиста.
34. Пред да го послужиш гостинот со јадење, покажи му го јадењето на гостинот, зашто секој сака да го види јадењето целосно, како е украсено-декорирано.
35. Кога го собираш употребениот инвентар и прибор за јадење од пред гостинот, внимавај ножот, виљушката или некој друг предмет да не падне на подот.
36. Додека ти трае работното време не треба да седиш на работното место.
37. Сè додека има гости во твојот реон или во одделението за послужување на гости, не смееш да го напуштиш работното место.
38. Ако сакаш пред време да му наплатиш на гостинот (ако се заменуваш или ти завршило работното време), љубезно извини му се на гостинот, објасни му дека го напушташ својот реон и дека ќе те замени друг колега.
39. На гостинот секогаш треба да му се дава писмена сметка. Секој човек може да погреша во сметката, но таа грешка направена од келнерот не се признава како грешка. Писмената сметка во секој случај ќе покаже кој е во право.
40. Гостинот не е секогаш во право, но ако сакаме да му докажеме може скапо да нè чини. Затоа љубезно ќе му дадеме предност.
41. Ако нешто не ти е јасно, прашај го оној што знае. Само паметен човек бара совет.



(Сл. 51 а.) Подготвување коктели на инпровизиран барски пулт



(Сл. 51 б.) При мешање на коктелот неопходно е да се припреми декорацијата, во овој случај ќе се направи фигура-папагал од свеж ананас и морков кој ќе се прицврсти на работ од чашата



(Сл. 51 в.) Во блендерот за подготвување на коктелот го ставаме сладоледот од јагода, ванила и портокал



(Сл. 51 г.) Го додаваме цинот и го вклучуваме блендерот. Го миксаме се додека не добиеме изедначена хомогена маса.



(Сл. 51 д.) По завршената операција



(Сл. 51 ф.) Чашата ја дополнуваме со десертно вино со арома на цимет Белини Ди Канело. Со мешалка го промешуваме коктелот. Пенливите вина и газираните пијалаци секогаш се додаваат на крајот во подготвената мешавина.



Коктелот е готов. На здравје!



Коктел „Весела нок“



Коктел „Македонска роза“



Коктел „Бадемов цвет“



Коктел „Скршено срце“



Коктели



Декоративни елементи кои се користат
во барменството

СОДРЖИНА

ВОВЕД

КРАТОК ПРЕГЛЕД НА ИСТОРИСКИОТ РАЗВИТОК НА УГОСТИТЕЛСТВОТО	7
Поглед во минатото	7
Угостителството во Македонија	10

ЗАДАЧА И УЛОГА НА ПОСЛУЖУВАЊЕТО ВО УГОСТИТЕЛСТВОТО	12
Стручно послужување	12
Послужување на гостите	13

ПРОСТОРИИ ЗА ПОСЛУЖУВАЊЕ	14
--------------------------------	----

Ресторан	14
• Експрес-ресторан	14
• Ресторан за самопослужување	15
• Млечен ресторан	15
• Гостилница	15
• Народна кујна	15
• Бифе	15
• Кебапчилница	16
• Кафеана	16
• Чајџилница	17
• Бар	17

Видови ресторани и нивните карактеристики	18
• Ресторан од минувачки тип	18
• Пансионски ресторан	18
• Диетален ресторан	18
• Вегетаријански ресторан	18
• Национален ресторан	18
• Ловечки ресторан	19
• Рибен ресторан	19
• Кафе-ресторан	19
• Таверна	19
• Пивница	19

Видови барови и нивните карактеристики	19
• Денсинг-бар	19
• Американ бар	20
• Аперитив-бар	20
• Млечен бар	20
• Вариете (кабаре)	20
• Квик-бар	20
• Диско клуб	20
Ресторани на превозни средства	21
Ресторан во колите за ручање	21
Ресторан на брод	22
Послужување во авион	22
 СТРУЧЕН ПЕРСОНАЛ ЗА ПОСЛУЖУВАЊЕ	24
Шеф на сала	24
Шеф на реон	24
Помошник-шеф на реон	25
Келнер за послужување јадења	25
Келнер за послужување пијалаци	25
Келнер за послужување вино (соммелиер)	25
Ученици-практиканти	26
Мешач на пијалаци (бармен)	26
Етажен келнер (келнер на кат)	26
Келнер за расечување-транжирање	27
 ОПРЕМА И ИНВЕНТАР ВО ПРОСТОРИИТЕ ЗА ПОСЛУЖУВАЊЕ	35
Платнен инвентар	35
Чаршафи	35
Надчаршафи	36
Рачна хангла	36
Салфета	36
Крпа за полирање	36
Инвентар од порцелан-огноотпорен инвентар	37
Инвентар од стакло	38
Инвентар од сребро и други метали	39
Помошен инвентар	40
Мал инвентар за на маса (ситен инвентар)	41
Техничка опрема	41

ТЕРМИНОЛОГИЈА ВО ПОСЛУЖУВАЊЕТО	44
КАРТИ ЗА ИЗБОР НА УСЛУГИТЕ ВО ПОСЛУЖУВАЊЕТО	46
Листа на јадења	46
Мени	51
Винска карта	58
Карта на пијалаци	59
 ЗАПОЗНАВАЊЕ СО ПИЈАЛАЦИТЕ И НАЧИНОТ НА ПОСЛУЖУВАЊЕ	60
Послужување ракија	60
Послужување овошна ракија	60
Послужување виски	60
Послужување водка	60
Послужување вермут	60
Послужување мастика	61
Послужување битер	61
Послужување пиво	61
Послужување природна лимонада	61
Послужување сокови од зеленчук	61
Послужување и сервирање топли напивки	61
• Турско кафе	61
• Послужување млеко	62
• Бело кафе во сервис	62
• Послужување чај	62
• Експрес кафе	62
• Капучино	62
• Ладно млеко (ајс-кафе)	62
 РЕСТОРАНСКО ПОСЛУЖУВАЊЕ	63
Послужување ладни предјадења	63
Послужување супа	63
• Сервирање супа во длабока чинија	63
• Сервирање супа во канче за послужување супа	64
• Послужување супа од чорбалак	64
Послужување топли предјадења	64
Послужување риба	65
Послужување печено	65
Послужување јадења по нарачка	65
Послужување вариво и зеленчук	65
Послужување салати	66

Послужување сирење	66
Послужување овошје	66
ВИНО	70
Послужување вино	70
Послужување и дегустација на виното	70
Послужување пенливи вина	72
Температура на вината	73
ДОЧЕК, СМЕСТУВАЊЕ И ИСПРАЌАЊЕ НА ГОСТИТЕ	77
Договарање со гостите за избор на јадењето и пијалакот	77
Разговор при изборот	78
ДНЕВНИ ОБРОЦИ	80
Секојдневни оброци	80
• Појадок	80
• Ручек	81
• Ужина	81
• Вечера	81
Видови појадоци, состав и куверт на појадоките	81
• Карта на англиски појадок	83
ОРГАНИЗАЦИОНИ СИСТЕМИ НА РАБОТА - ПОСЛУЖУВАЊЕ	85
Ревирен систем	85
Реонски систем	85
Француски систем	86
Американски систем	86
НАЧИН НА ПОСЛУЖУВАЊЕ	87
Француски начин	87
• Прва варијанта	87
• Втора варијанта	88
• Трета варијанта	88
• Четврта варијанта	88
Англиски начин	89
Руски начин	90
Американски начин	91
Виенски начин	92

СВЕЧЕНИ ПРИЕМИ ВО УГОСТИТЕЛСТВОТО	
И ОРГАНИЗАЦИЈА НА РАБОТА	96
БАНКЕТ (СВЕЧЕН РУЧЕК - ВЕЧЕРА)	96
Порачка на банкет	96
Подготвителни работи	97
• Поставување на столовите	98
• Поставување на масите	98
• Декорација на масите	98
• Поставување-кувертирање на масите	101
• Поставување чинии	101
• Подготвување распоред на персоналот за послужување	101
Тек на послужувањето кај банкетот	102
КОКТЕЛ ПАРТИЈА	105
Примање порачка за коктел партија	105
Подготвување на просторијата	106
Асортиман на апетисани	106
• Послужување апетисани	106
Асортиман на пијалакот за коктел партија	106
Послужување на храната и пијалакот на коктел партија	107
ЛАДНО БИФЕ	108
Комерцијално-француско ладно бифе	108
Изложбено-руско ладно бифе	109
Подготвителни работи	109
• Поставување маси за ладно бифе	109
• Поставување на јадења на масата	110
Послужување на гостите со ладно бифе	111
Послужен персонал за ладно бифе	112
Поделба на пијалаците и јадењата	112
Асортиман и количество на пијалакот	115
Рекапитулација	115
ЧАЈАНКА	120
Интимна чајанка	120
Затворена чајанка	120
Чајанка за разонода на гостите	121
Вежби	
• Пример чајанка за 6 лица	121
• Пример чајанка за 10 лица	122

БАНКЕТ ОД ПРОТОКОЛАРЕН КАРАКТЕР	123
Примање порачка за банкет по протокол	124
Организација на банкетот од протоколарен карактер	125
• Понуда	125
• Налог на кујната	128
• Налог на точилницата за пијалаци	128
• Налог на пералната	128
• Налог на одделението за декорација	129
Подготовка за банкет од протоколарен карактер	129
Подготовка на салонот за прием и послужување на аперитивите	130
• План на седишта за седење	131
• Подготовка на масата за банкет од протоколарен карактер	131
• Поставување на помошната маса	132
Послужување на банкетот	133
• Послужување на гостите на масата сервирана за банкет од протоколарен карактер	134
Спецификација на потрошениот пијалак	137
Рекапитулација на чинењето	138
 ПИКНИК	139
Начин на подготвување и послужување	141
 ГАРДЕН ПАРТИЈА	143
 ИНТИМНА ВЕЧЕРА	143
Примање на порачката	143
Поставување на масата	144
Распоред на гостите крај масата	145
Послужување на гостите	146
 ДОЦНА ВЕЧЕРА	147
 ДОВРШУВАЊЕ - ПОДГОТВУВАЊЕ НА ЈАДЕЊА ПРЕД ГОСТИТЕ - ФЛАМБИРАЊЕ	147
Фламбирање слатки јадења	148
• Фламбирање палачинки	148
• Фламбирање банани	149
• Фламбирање ананас	150
• Фламбирање праски	150
Тартар бифтек	151

Фламбирање телешки медалјони	151
Фламбирање омлет со печурки	152
Намирници за приготвување јадење пред гости (за две лица)	153
• Фламбирано овошје со сладолед	153
• Салата „Адам и Ева“	153
 БАРМЕН (мешач на пијалаци)	155
Темелни рецепти	155
Општо за коктелите	156
Правилно мешање на коктелите	157
• Мешање во чаша	157
• Коктели кои се подготвуваат без тресење и мешање	157
Стручни изрази и нивното значење	158
Креирање на коктелите и нивниот состав	160
Останати барски пијалаци	161
• Коктели-физеви	161
• Коктели-флипови	162
• Коктели-сауери	162
• Коктели-крустос	163
• Коблери	164
• Дансју	164
• Коктели-фиксеви	165
• Коктели-грогови	165
• Коктели-пунчеви	166
• Боли	167
• Коктели-сорберт	168
• Слинг	168
• Зоомс	169
Рецепти за мешани пијалаци - коктели	170
 СПЕЦИФИЧНА ТЕЖИНА НА ПИЈАЛАЦИТЕ	172
 БАРМЕНСТВОТО ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА	175
Коктели на најуспешните бармени наградени од „АФБМ“	177
 Неколку правила, напомени и совети во врска со послужувањето на гостите и однесувањето на послужниот персонал за време на работата	180
 ЛИТЕРАТУРА	194

ЛИТЕРАТУРА

1. *Послужување 1 и 2*, Вељанов Трајан
2. *Послужување*, Вељанов Трајан, 2000 год.
3. *Barmenstvo*, -ZIGEL-LANGER. –GUTMAUER-SCHUKER-BOLGOUF LING, 2003 god.
4. *Serviranje*, Gutmaer-Sehiker, Ziigel-Lenger Linz, 2003, god.
5. *Готварство*, Нако Ташков, 2000 год.
6. *Туристички вредности на бањите во Македонија*, 2002 год.
7. *Ugostitel'sko usluživanje*, m-r Milan Sakota, Ante Roncevic, Saraevo, 1985 god.
8. *Технологија занимања*, Светозар Ничетин, Саид Давидовиќ, 1982 год.
9. *Posluživanje u slici*, Mirko Korinsak, Janko Potocnik, Ljubljana, 1954 god.
10. *Das klajne servierlehrbun*, Gustav Mistelbauer, K Lagenfurt, 1979 god.
11. *Restoraterstvo*, Mirko Loncar, Beograd, 2001 god.
12. *Poslovanje hotelskih preduzeca*, d-r Krunoslav Cacic, Beograd, 1995 god.
13. *Poslovanje u ugostiteljstvu*, Borisav-Bora Milenkovic, 1997 god.
14. *Turisticko ugostiteljstvo*, Ivo Domijan, Zagreb, 1974 god.



ISBN 978-608-4504-12-2